

Gibanica (21)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Za gibanicu:

- **1 pakovanje** kora
- **350 g** sira
- **4** jajeta
- **250 ml** kisele vode
- **70 ml** ulja
- **4 kašike** krem sira
- **2 kašike** kajmaka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstoh** vatsoli

Za serviranje:

- **3-4 šnite** pršute
- **2-3 kašike** ajvara

Priprema

Penasto umutiti jaja, zatim dodati ulje, kiselu vodu i prašak za pecivo. Posebno viljuškom izgnjaviti sir, krem sir, kajmak i dodati u pripremljen fil sa jajima. Okrugli pleh podmazati sa malo ulja i krenuti sa slaganjem kora. Staviti 4 kore da pokriju dno, a krajevi da prelaze ivicu. Preko kora staviti 2 kašike fila, pa tako naizmenicno kora-fil-kora-fil. Poklopiti i one 2 kore koje vire preko ivice tepsije i preki njih premazati filom. Staviti poslednju koru, kašikom podici jedan deo gibanice i podvuci koru da bude ususkana. Pomešati 1 kašiku kisele vode i 1 kašiku ulja, pa premazati poslednju koru. Staviti gibanicu u predhodno zagrejanu rernu da se pece na 200 stepeni 30 minuta, dok ne dobije zlatno žutu boju.

Savet

Divan, mekan i socan. Burek spremljen na ovaj nacin je kao pravi burek iz pekare, probajte i uvericete se.