

Gibanica sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg gotovih kora za pitu
- 1/2 kg sitnog sira
- 3 jajeta
- 1 šoljica od kafe ulja
- 3 šoljice od kafe kisele vode
- 2 kašičice soli

Priprema

Pouljiti okrugli pleh i staviti na dno jednu koru, malo je poprskati uljem, staviti zatim drugu koru, tako?e je poprskati sa malo ulja, pa preko nje razbacati šaku sitnog sira, staviti zatim sledecu koru, poprskati je, razbacati po njoj šaku sira i tako redom, dok se ne utroše sve kore i sav sir (samo dole idu dve kore, pa sir, a posle re?ati kora-sir-kora-sir,...).

Za fil: Izmešati 3 cela jajeta sa 1 šoljicom ulja, 3 šoljice kisele vode i 2 kašičice soli.

Tako pripremljenu gibanicu odmah iseci na 8 jednakih delova i preliti prethodno pripremljenim filom, tako da se on razlije, podjednako po celoj gibanici i da popuni rupe izmedju.

Staviti gibanicu u rernu i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Kada je gotovo okrenuti je (ono što je bilo gore staviti dole) i poslužiti je.