Srpska gibanica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg kora za gibanice
- 4-5 jaja
- 400 g svežeg kravljeg sira
- 50 g maslaca
- 200 g kajmaka (može i kisela pavlaka)
- 1/2 l mineralne vode
- ulje
- so po ukusu

Priprema

U vece dublji sud umutiti jaja, (umutiti žicom za mucenje), dodati mineralnu vodu, sipati ulje, dodati sir i kajmak. Mutiti žicom dok se sastojci ne sjedine. Tepsiju namazati puterom, velicine 40 x 30 cm.

Odvojiti 3 kore sa strane.

Uzeti 3 kore, svaku koru poprskati uljem. Staviti ih u tepsiju. Zatim svaku sledecu koru zgužvati i dobro potopiti u smesu, pa stavljati u tepsiju. Poprskati malo uljem.

Preostalim korama (one 3 što ste ih ostavili sa strane) u formi lente prekrijte gibanicu. I njih malo poprskati uljem.

Tepsiju staviti u vec zagrejanu rernu. Peci na 175 stepeni oko pola sata.

Gibanicu seci kad se malo prohladi na krupniju parcad. Prijatno!