

Gibanica (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora srednje debljine
- **500** gsira po izboru
- **5** jaja
- **100** gmaslaca
- **1** dljogurta
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **po potrebis**o i ulje
- **po želji** za **posipanje**susam, lan...

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati jogurt, po potrebi so i oko 150 grama sira. Dobro umutiti, pa dodati prašak za pecivo. Maslac iseckati na što sitnije kockice. Pleh podmazati ili staviti pek papir, pa poreati nekoliko kora da se prekrije dno. Preko toga sipati nekoliko kašika fila koji je prethodno umucen i izmrviti sir. Reati tako dok se ne potroše sve kore. Svaku koru malo zgužvati pre nego što se sipa fil, a na svaku drugu ili trecu staviti po malo maslaca. Sir i fil stavljati na svaku koru. Za zadnju koru, u preostali fil izmešati preostali sir i dobro umutiti. Dobro namazati i posuti semenkama i kockicama maslaca.

Peci oko 45 minuta na 150 stepeni, dok ne porumeni.

Ostaviti da se malo prohladi i služiti.

Savet

U zavisnosti od veliine pleha, zeljene debljine gibanice, stavljati po jednu ili dve kore po redu. Tako, dužina peenja zavisi od debljine gibanice.