

Gibancice sa sirom i ajvarom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kore:

- **1 pakovanjekora**

Smesa za filovanje:

- **500 g**sira
- 3jajeta
- **1 dl**ulja
- **0,5 l**mleka
- **1**prasak za pecivo
- **4 kašike**ajvara
- **1 kašica**sol

Za posipanje:

- **2 kašike**susama

Priprema

Umutiti 2 jaja, zatim dodati so, ulje, sir, mleko i prašak za pecivo. Smesu podeliti na dva dela, zatim u jedan deo dodati 4 kašike ajvara i polako izmesati.

Zatim uzimamo dve kore i mazemo fil od sira, urolamo i stavimo sa strane. Uzimamo još dve kore i mažemo fil od ajvara pa na njega stavljamo prethodno urolan rolat. Opet uzimamo dve kore mažemo sa sirom i na njih stavljamo rolat od prethodne cetiri kore, pa uvijamo. Postupak ponavljamo dok imamo kora.

Gotove rolate stavljamo u zamrzivac da se lakse seku, secemo na debljinu od 2 cm. Zatim umutimo jaje i sa njim premažemo isecene rolate i pospemo susamom. Poreati u pleh i ispeci.

Savet

Susam možete propržiti pre posipanja, ukus susama bude jai pa celokupan ukus bude lepši.