

Gibanica sa svježim i suvim sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora** za pitu
- **oko 400 g** svježeg sira
- **malosuvog** sira
- **3** jajeta
- **500 ml** jogurta
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **komadic** putera
- **200 g** kisele pavlake
- **po ukusu** soli

Priprema

Sjediniti obje vrste sira, kiselu pavlaku, jaja, jogurt, so. U pouljen pleh re?ati 4 kore, koje treba da prelaze rubove pleha. Ostale kore zgužvati, pa potopiti u fil, zatim redati u pleh dok se sastojci ne utroše.

Preko preliteri pavlaku za kuvanje i posebno otopljeni komadic putera.

Preklopiti korama koje su prelazile rubove pleha, izrezati, posuti sa malo ulja, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C da se pece dok ne porumeni.

Savet

Poslužiti uz kiselu pavlaku, jogurt...