

Gužvana gibanica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **250 g** sira
- **2** jajeta
- **100 ml** jogurta
- **150 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** ulja
- **1/2 šoljice** vode

Priprema

Ulupati jaja, dodati sir, jogurt i ulje sve dobro izmešati. Dodati i kiselu vodu. U pola šoljice vode staviti 1 kašiku ulja, promešati. Time premazati prve dve i poslednje dve kore.

Tepsiju obložiti papirom za pečenje ili premazati uljem. Staviti jednu koru, poprskati je mešavinom vode i ulja, staviti i drugu koru, opet malo vode i ulja. Dve kore zguzvati, utopiti ih u fil pa staviti u tepsiju, jednu pored druge. Preko staviti koru, da joj ne izlaze coškovi iz tepsije. Pa opet dve utopljene u fil pa jedna preko i tako dok se ne utroši sav materijal. Završiti sa dve suve kore, premazati ih mešavinom voda ulje.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanom na 200 stepeni. U toku pečenja smanjivati temperaturu (do 150 stepeni).

Prijatno!

Savet