

Novogodišnja gibanica



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 750 g tankih kora za pitu
- 500 g svežeg sitnog sira
- 150 g feta sira
- 100 g kajmaka
- 6 jaja
- 2 dl kisele pavlake
- malo sode bikarbone
- 1 kašika soli
- 2.5 dl mleka
- 100 g rastopljenog margarina

Priprema

Dobro mikserom umešati sveži sitan sir, fetu, kajmak, jaja, kiselu pavlaku, sodu bikarbonu i so. Pre nego dodajete so proverite slanocu smese zbog kajmaka. Tako pripremljenu smesu stavite u širu posudu.

U drugu širu posudu stavite mleko.

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 26cmx35cm premažite margarinom i obložite papirom za pečenje. U tepsiju slažite 6 kora, tako da svaku koru prelijete kašikom rastopljenog margarina.

Jednu koru umocite u mleko pa u mešavinu sira i slažite u tepsiju i tako radite sa ukupno 6 kora koje se slažu zgužvano jedna kraj druge.

Zatim na te zgužvane kore stavite 4 kore, koje su izmeu prelivene sa po jednom kašikom rastopljenog margarina.

Opet 6 kora jednu po jednu namocite u mleko, pa u sir i slažite zgužvano jednu do druge u tepsiji.

Na zgužvane kore stavite 6 kora, koje su izmeu prelivene sa kašikom rastopljenog margarina. Ostatak mleka, smese od sira i rastopljenog margarina pomešajte i prelijte preko zadnje kore.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni, nakon 40 minuta prektiri alu folijom i peci još 20 minuta. Pecenu gibanicu izvaditi iz rerne ostaviti prekrivenu sa alu folijom, a preko alu folije staviti cistu kuhinjsku krpu i pustiti da se malo ohladi pa servirati.

Savet