Gibanica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**kora za gibanicu
- **1 kg**mladog sira
- **5**jaja
- **500 ml**kisele vode
- **100 ml**ulja
- **150 ml**mleka
- **50 ml**kisele vode za premazivanje gibanice

Priprema

Sir izgnjeciti pa dodati jaja, kiselu vodu i ulje. Sa malo ulja namazati dno tepsije i staviti 3 kore. Ostale kore umakati fil od sira i reati u tepsiju. Pokriti jednom celom korom pa tu poslednju koru namazati sa malo ulja i po celoj tepsiji preliti još 50 ml kisele vode. Peci na 200 stepeni oko 55 minuta. Služiti toplo uz jogurt. Prijatno.

Savet