

Moja gibanica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za gibanicu
- **500** gsvježeg sira
- **1** dljogurta
- **3 kašike**kisele pavlake
- **po ukusu**soli (ukoliko sir nije slan)

Preliv:

- **4**jajeta
- **1** dljogurta
- **1 dl**mineralne vode
- **po ukusu**soli

I još:

- **1** dlulja

Priprema

Sjediniti sir, kiselu pavlaku i jogurt, pa posoliti po ukusu (ukoliko sir nije slan). Ulje zagrijati. U pouljen pleh staviti 1/3 kora za gibanicu, svaku malo poprskati vrelim uljem. Zatim premazati polovinom fila.

Na fil staviti drugu trecinu kora, opet svaku poprskati sa malo vrelog ulja, pa premazati drugom polovinom fila. Na fil staviti ostatak kora (svaku koru malo pouljiti). Gibanicu isjeci, pa poprskati vrelim uljem.

Umutiti jaja, pa dodati jogurt i mineralnu vodu. Posoliti. Preliti preko gibanice, pa peci na 180 C, oko 40 minuta. Pecenu ostaviti 5-6 minuta, pa poslužiti uz salatu.

Savet