

## ***Brza gibanica***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kora za gibanicu
- 300 g sira
- 2 šoljice ulja
- 2 jajeta
- 1 čaša kisele pavlake
- malo soli ako sir nije slan

### **Priprema**

Umutiti jaja sa malo kisele vode, zatim dodati ulje i izdrobljen sir i masu dobro izmešati, zatim dodati kiselu pavlaku. Ponovo masu izmešati. Tepsiju namazati i re?ati kore.

Prvo staviti jednu koru na dno tepsije, zatim zgužvati dve kore i umociti ih u nadev, pa ih razvuci po tepsiji, ponovo staviti jednu koru, pa ponovo dve zgužvane kore i tako dok se sav materijal ne utroši, vodeci racuna da jedna kora bude poslednja. Poslednju koru premazati uljem.

Gibanicu peci na umerenoj temperaturi. Gibanica pripremana na ovaj nacin mora biti šupljikava.

Služi se dok je topla.