

Gibanica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pite
- **4** jajeta
- **250 ml** kisele vode
- **50 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 g** sira

I još:

- **1 kašika** ulja
- **2 kašike** kisele vode

Priprema

Umutimo jaja, pa dodamo kiselu vodu, ulje i prašak za pecivo. Posebno viljuškom uzmravimo sir i dodamo u pripremljen fil sa jajima.

Tepsiju podmažemo sa malo ulja. Pa krecemo sa slaganjem. Prvo stavimo dve kore, prekrijemo dno, a krajevi da nam prelaze ivicu tepsije, stavimo fil, 2-3 kašike, pa tako naizmenicno re?amo kora, fil, kora, fil.. Preklopimo i one dve kore koje smo ostavili preko ivice tepsije i njih premažemo filom. Stavimo poslednju koru, kašikom podignemo jedan ugao gibanice i podvucemo u krug tepsije da bude ušuškana.

Pomešamo 1 kašiku ulja i 2 kašike kisele vode, pa premažemo odozgo poslednju koru. Stavimo gibanicu u

prethodno zagrejanu rernu da se pece na 200 C, 30 minuta, dok ne dobije zlatno-zutu boju. Naravno to zavisi od rerne, vi je nadgedajte. Kada je gotova prekriti je pamucnom salvetom da se malo prohladi, pa seci i uživati u ukusu. Poslužiti sa kajmakom, jogurtom, sirom, šta ko voli. Prijatno!

Savet

Ja nisam stavljala so, zato što je sir bio solidnoo slan, pa nije bilo potrebe.