

Gibanica sa sirom uvijena



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **4** jajeta
- **600 g** feta sira
- **1** kafena šoljica ulja
- **1** kašičica soli

Priprema

Dublju okruglu tepsiju obložiti papirom za pečenje, staviti 2 kore ukršteno da ivice vire preko tepsije, a jednu koru ostaviti za odozgo. Uključiti rernu da se zagreje na 200°C. U dublju ciniju izlomiti jaja, staviti sir i ulje, dodati so po potrebi.

Izgnjeciti sir i dobro ga ujednaciti sa ostalim sastojcima da se dobije rea smesa. Mali deo smese ostaviti za odozgo.

Sada svaku koru mazati celu filom.

Rolati kore kao lepezu.

Uviti koru u krug i staviti na sredinu tepsije. Mazati kore redom, rolati na isti nacin i slagati u krug oko prve kore.

Kada se popuni tepsija nafilovanim korama, smesu koju smo odvojili namazati preko kora.

Preklopiti deo kora koji viri preko.

Staviti koru koju smo odvojili na pocetku i nju namazati filom i dobro ušuškati sa svih strana.

Staviti gibanicu u zagrejanu rernu da se pece. Kada porumeni izvaditi je iz rerne, poprskati vodom, pokriti i ostaviti da se prohladi.

Toplu gibanicu seci na kocke i poslužiti. Prijatno!

Savet