

Gibanica bajatuša



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 vekne** bajatog hleba
- **4** kore za pitu
- **1** **caš** jogurta
- **1** **caš** mleka
- **1** **caš** kisele vode
- **1/2** **caš** ulja
- **4** jajeta
- **200-300 g** sira
- **po ukusu** soli

Priprema

Hleb iseci na kockice. Jaja penasto umutiti žicom, pa im dodati so, mleko, jogurt, kiselu vodu i sir i sve lepo sjediniti. Na kraju dodati ulje i dobro promešati. Od ovog preliva sa strane odvojiti nekoliko kašika (potrebno za prelivanje gibanice). Dobijenu smesu preliti preko kockica hleba i ostaviti malo da hleb upije, pa sve promešati.

Tepsiju nauljiti. Po dnu rasporediti dve kore i sipati fil sa hlebom.

Preko staviti još dve kore, krajeve uvuci. Gibanicu iseci na kocke i preliti odvojenim prelivom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 35-40 minuta. Prekriti je krpom da omekša, seci na parcice i služiti.

Savet