

Gibanica (17)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora
- **350 g** svežeg sira
- **2 kašike** kajmaka
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1,5 dl** kisele vode
- **oko 1 dl** ulja
- **1/2 dl** vode
- **po ukusu** soli
- **malosusama**
- **2-3** jajeta
- **2 dl** mleka

Priprema

Usitniti sir, dodati kajmak i pavlaku pa sve izmešati sa jajima. Dodati mleko i 1 dl kisele vode. Posoliti po ukusu. U šolji pomešati po pola dl kisele vode i ulja.

Djuvec podmazati sa uljem pa staviti tri kore. Na svaku koru sipati 2-3 kašicice mešavine kisele vode i ulja. Na trecu sipati 3-4 kutlace nadeva i rasporediti ga po kori. Na nadev staviti presavijenu koru pa je posuti mešavinom ulja i kisele vode pa potom nadevom. Kore savijati prema velicini uveca u kom se slaže gibanica. Reati kore, premazivati i nadevati dok ima materijala. Za kraj ma vrhu staviti 3 kore pa i njih premazati mešavinom kisele vode i ulja. Posuti sa susamom.

Gibanicu peci 35-40 minuta, prvo na 200-220°C a kad dobro porumeni smanjiti na 180°C. Pecenu gibanicu

izvaditi iz rerne pa je poprskati sa malo hladne vode i pokriti krpom. Ko voli da je hrskava ne treba da je prska vodom.

Savet

Uvek kad imam stavim u nadev pored sira i kajmak, pavlaku radi lepšeg ukusa. Ako je sir stariji ili kiseliiji stavim više pavlake da razblaži kiselost. Naravno treba je sei kada se prohladi ali ovaj put sam morala da je seem još vruu.