

Dekorissimo preporučuje

Gibanica

Giba? Za doručak ili večeru? Može i za doručak i za večeru...

Dekorissimo gibanica

Potrebno je:

500g kora za pitu

3 jajeta

1 šolja ulja

2 šolje jogurta

Čaša kisele pavlake

150g feta sira

Ravna kašičica soli

Umutite jaja i so, dodajte ulje, jogurt i kiselu pavlaku, pa još malo umutite. Ubacite komadiće feta sira.

Nauljite Dekorissimo pleh, a potom stavite dve kore tako da Vam deo ostane napolju. Preostale kore zgužvane natopite u fil, pa ih redjajte u pleh. Preklopite kore koje ste stavili na dno, prekrijte celu gibanicu jednom korom, isecite kako ćete poslužiti, pa polijte ostatkom fila. Pecite na 200C oko 25-30 minuta ili dok ne porumeni, a možete i proveravati čačkalicom.

Prijatno!



Dekorissimo

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO