

Gibanica sa sirom / Pita sa sirom

Gibanica sa sirom / Pita sa sirom

Hajde da ustanovimo koji su to sve sastojci potrebni za pravljenje jela Gibanica/Pita sa sirom.

1. Sir 400 grama, sir koji ću ja koristiti je sa pijace, domaći sir od kravljeg mleka, srednje slan, blagog ukusa



Sir kravljji
domaći srednje
slan blagog
ukusa

2. Kore za gibanicu 400 grama, kore za gibanicu/pitu sa sirom kupujem u pekari, mnogo su svežije od onih koje se mogu kupiti u prodavnicima



Kore za
gibanicu sa
sirom

3. Kokošija jaja, komada 2



Kokošija jaja

3. Kisela pavlaka, malo pakovanje, 1/2



Kisela Pavlaka

4. Ulje jestivo, suncokretovo



Ulje jestivo
suncokretovo

5. Mleko



mleko

6. So kuhinjska, nije morska, zadržao sam ambalažu jer je praktična

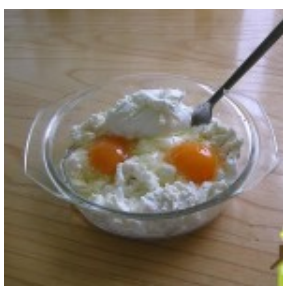


So kuhinjska

7. Voda pijaća, može česmovaća

Priprema za pravljenje Gibanice sa sirom / Pite sa sirom

1. Sir, 2 jajeta, 1/2 kisele pavlake stavimo u posudu u kojoj će biti zgnječeno da se pomeša i ne ispadne napolje



Sir 2 jajeta
pavlaka

2. Viljuškom mešamo dok ne postignemo kompaktnu smesu i ostavimo sa strane



Sir 2 jajeta
pavlaka smesa

3. Otvorimo pakovanje kora za gibanicu/pitu sa sirom i prebrojimo koliko komada ima unutra.



Kore za
gibanicu sa
sirom

U pakovanju kora za gibanicu sa sirom koje sam ja koristio je bilo 18 komada, za svaku rolnu je potrebno 3 kore, mozemo da smotamo 6 rolni, smotao sam 5 jer toliko staje u tepsiju

4. U šolju sipamo 1/2 dl vode, 1/2 dl ulja i supenu kašiku mleka, dobro promešamo.



voda ulje
mleko premaz
za gibanicu sa

sirom

Sa onim što preostane premažemo rolne gibanice/pite sa sirom neposredno pre pečenja

5. Papir za pečenje stavimo u tepsiju



Papir za
pečenje
tepsija

6. Krećemo sa slaganjem kora za gibanicu/pitu sa sirom



gibanica sa
sirom slaganje
kora

Postavimo prvu koru, **premažemo celu koru** mešavinom vode, ulja i mleka iz koraka 4, **jedan prelaz je dovoljan**, ako je previše vlažna neće moći lepo da se mota, dodamo na nju drugu koru, ponovo premažemo, dodamo na nju treću koru.

7. Na treću koru stavljamo smešu sir, 2 jajeta, 1/2 pavlake koju smo napravili u koraku 1, ostavimo 2-3 cm praznog prostora na početku i na kraju kore



gibanica sa
sirom,
nanosimo smešu
sir 2 jajeta
1/2 kisele
pavlake

8. Krećemo sa motanjem gibanice/pite sa sirom, motamo na sitno, da bi smo dobili lep oblik.



Gibanica sa
sirom, motanje
na sitno

Šav na kraju motanja treba da bude sa donje strane rolne tj do tepsije

9. Prebacimo umotanu rolnu gibanice sa sirom u tepsiju, pa ponavljamo proceduru 6,7,8 dok ne popunimo tepsiju.



Gibanica sa
sirom / Pita
sa sirom
umotana, u
tepsiji

10. Gotove rolne premažemo mešavinom vode,ulja, mleka koja nam
je preostala i stavljamo u zagrejanu renu



Gibanica sa
sirom / Pita
sa sirom u
rerni

Rerna zagrejana na 180 stepeni, pečemo dok ne porumeni.

11. Izvadimo i rerne, pokrijemo vlažnom krpom 5-10 min,
isečemo i serviramo



Gibanica sa
sirom / Pita
sa sirom
isečena
servirana

Prijatno

Troškovnik za jelo: Gibanica sa sirom / Pita sa sirom

1. Sir 400 grama – 150 dinara
2. Kore za gibanicu 400 grama – 80 dinara
3. Kokošija jaja komada 2 – 25 dinara
4. Kisela pavlaka mala 1/2 – 25 dinara
5. Voda, ulje, mleko – ne više od 15 dinara

$150+80+25+25+15 = 295$ **dinara**