www.moji-recepti.net

Recept:
Prekmurska gibanica



Sestavine:
500 g moke
2 x jajce
1 x žlička limoninega soka
3 dl mlačne vode
1 x ščepec soli
3 x žlice olja
200 g mletega maka
15 x žlic sladkorja
1 x vrečka vanilijevega sladkorja
4 dl mleka
300 g puste skute
5 x žlic rozin
1 dl kisle smetane
2 x žlici ruma
200 g zmletih orehov
1 x vrečka vanilije
1 x žlička mletega cimeta
700 g jabolk
1 x žlička mletega cimeta
1 x žlica nastrgane limonine lupine
10 x žlic masla
1 dl kisle smetane

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- Pripravimo posodo in v njo dodamo presejano moko. Na sredini naredimo jamico v katero dodamo naslednje sestavine: 500 g moke,

2 jajce, 1 žlička limoninega soka, 3 dl mlačne vode, 1 ščepec soli, 3 žlice olja. Zamesimo vlečno testo in rozine namočimo v rum.

- Vzamemo manjšo posodo in v njo vlijemo 3 dl mleka, ki ga zavremo. Nato vzamemo še eno manjšo posodo v katero stresemo mak in ga prelijemo z decilitrom vrelega mleka. Mak sladkamo z vanilijevim in navadnim sladkorjem 5 žlic sladkorja in 1 vrečka vanilijevega sladkorja.

- Sledi priprava skute. Skuto stresemo v posodo, ki jo dobro razdrobimo z vilicami in ji dodamo še 1 jajce, 1 dl kisle smetane, 2 žlici sladkorja in v rumu namočene rozine. Vse to dobro premešamo.

- V ločeno posodo stresemo orehe, katere zalijemo z 2 dl vrelega mleka, in potresemo s 5 žlicami sladkorja, 1 vrečko vanilije in 1 žličko mletega cimeta. Vse naštete sesetavine dobro premešamo. Mešamo toliko časa, da dobimo kremasto zmes.

- Jabolka pripravimo tako, da jih dobro operemo in nato osušimo. Ko jih olupimo, jih naribamo in stresemo v posodo. Jabolka posipamo s sladkorjem in pripravimo ponev z žlico masla. Na ponev stresemo jabolka, katera pokrijemo s pokrovko. Pokrita naj bodo približno 6 minut, nato pa jim dodamo limonino lupino in cimet. Vse skupaj dobro premešamo. V manjši posodici stopimo 5 žlic masla, ter pečico segrejemo na približno 185 stopinj celzija.

- Vlečno testo razvaljamo in na tanko razvlečemo. Če se pojavijo debelejši konci, jih odrežemo. Testo razrežemo na 6 enako velikih ploskev. Velikost naj bo tako velika, da se prilega velikosti pekaču, ki ga izberete. Pekač namažemo z maslom in nanj položimo prvi sloj testa, ki ga premažemo s stopljenim maslom. Postopek ponovimo, tako da imamo 2 sloja testa. Na ta sloj namažemo makov nadev, katerega prekrijemo z vlečnim testom. Testo ponovno premažemo z stopljenim maslom. Na to testo namažemo skutin nadev, ter ga ponovno prekrijemo s testom. Tudi to testo premažemo s stopljenim maslom, katerega namažemo z orehovim nadevom. Ponovno sledi testo, ki ga premažemo s stopljenim maslom in nanj dodamo jaboljčni nadev. Zadnji sloj testa, katerega smo namazali s stopljenim maslom, polijemo s kislo smetano. Ko smo končali, gibanico položimo v pečico in jo pečemo približno eno uro.

- Ko je gibanica pečena, jo vzamemo ven in dobro ohladimo. Ohlajeno

razrežemo in serviramo.