www.moji-recepti.net

Recept:
Prekmurska gibarnica



Sastojci:
500 g brašna
2 x jaja
1 x žlička limunovog soka
3 dl mlake vode
1 x prstohvat soli
3 x žlice ulja
200 g mljevenog maka
15 x žlica šećera
1 x vrećica vanilin šećera
4 dl mlijeka
300 g nemasnog svježeg sira
5 x žlica grožđica
1 dl kisele pavlake
2 x žlice ruma
200 g mljevenih oraha
1 x vrećica vanilin šećera
1 x žlička mljevenog cimeta
700 g jabuka
1 x žlička mljevenog cimeta
1 x žlica naribane limunove kore
10 x žlica maslaca
1 dl kisele pavlake.

Težina:

Opći opis i postupak:

- Pripremimo posudu i u nju stavimo prosijano brašno. U sredini napravimo udubinu u koju dodamo sljedeće sastojke: 500 g brašna, 2

jaja, 1 žličicu limunovog soka, 3 dl mlake vode, prstohvat soli, 3 žlice ulja. Umijesimo tijesto za razvlačenje, a grožđice namočimo u rum.

- Uzmemo manju posudu i u nju ulijemo 3 dl mlijeka koje zagrijemo do vrenja. Zatim uzmemo još jednu manju posudu u koju stavimo mak i prelijemo ga s decilitrom vrelog mlijeka. Mak poslažemo sa vanilin šećerom i običnim šećerom 5 žlica šećera i 1 vrećica vanilin šećera.

- Slijedi priprema skute. Skutu stavimo u posudu, dobro je razmrvimo vilicom, a zatim dodamo 1 jaje, 1 dl kisele pavlake, 2 žlice šećera i grožđice namočene u rumu. Sve dobro promiješamo.

- U odvojenu posudu stavimo orahe, koje zalijemo s 2 dl vrelog mlijeka, te posipamo s 5 žlica šećera, 1 vrećicom vanilin šećera i 1 žličicom mljevenog cimeta. Sve sastojke dobro promiješamo. Miješamo dok ne dobijemo kremastu smjesu.

- Pripremamo jabuke tako da ih dobro operemo i zatim osušimo. Nakon što ih ogulimo, naribamo ih i stavimo u posudu. Jabuke posipamo šećerom i pripremimo tavu s žlicom maslaca. Na tavu stavimo jabuke, koje pokrijemo poklopcem. Pokrivene ih kuhamo oko 6 minuta, a zatim im dodamo limunovu koricu i cimet. Sve dobro promiješamo. U manjoj posudici otopimo 5 žlica maslaca i zagrijemo pećnicu na oko 185°C.

- Tijesto za razvlačenje razvaljamo i tanko razvucimo. Ako se pojave deblji krajevi, odrežemo ih. Tijesto izrežemo na 6 jednakih komada. Veličina treba biti takva da odgovara veličini odabranog lima za pečenje. Lim premažemo maslacem i na njega stavimo prvi sloj tijesta, koji premažemo otopljenim maslacem. Postupak ponovimo, tako da imamo 2 sloja tijesta. Na ovaj sloj namažemo makov nadjev, koji pokrijemo s tijestom. Tijesto ponovo premažemo otopljenim maslacem. Na to tijesto namažemo skutin nadjev i opet ga prekrijemo tijestom. I ovo tijesto premažemo otopljenim maslacem, a na njega stavimo orahov nadjev. Ponovno slijedi tijesto, koje premažemo otopljenim maslacem, a na njega dodamo jabukov nadjev. S posljednjim slojem tijesta, koji smo premazali otopljenim maslacem, prelijemo s kiselom pavlakom. Kada završimo, gibanicu stavimo u pećnicu i pečemo oko jedan sat.

- Kada je gibannica pečena, izvadimo je iz pećnice i dobro ohladimo. Ohlađenu narežemo i poslužimo.