



## JERNEJ KITCHEN

### PREKMURSKA GIBANICA

*Prekmurska gibanica je čudovita tradicionalna slovenska sladica narejena iz testa, vlečenega testa in kar štirih slastnih nadevov: makovega, orehovega, skutnega in jabolčnega.*

ZA	12	OSEB
PRIPRAVA:	1	URA
POČITEK:	30	MINUT
PEČENJE:	1	URA
ČAS SKUPAJ:	2	URI 30 MINUT

#### KRHKO TESTO

- 200 g gladke bele moko
- 100 g masla
- 1 žlica sladkorja
- 1/4 čajne žličke pecilnega praška
- 10 g vanilijevega sladkorja
- 1 jajce

#### OREHOV NADEV

- 250 g mletih orehov
- 80 g sladkorja
- 1 čajna žlička cimeta v prahu
- 10 g vanilijevega sladkorja

#### MAKOV NADEV

- 250 g mletega maka
- 80 g sladkorja
- 160 ml belega vina (npr. Sivi Pinot)
- 10 g vanilijevega sladkorja
- 1/2 čajne žličke cimeta v prahu

#### SKUTNI NADEV

- 900 g polnomastne nepasirane skute

#### TESTO

Najprej pripravimo testo. V skledo stresemo moko, na kocke narezano maslo, sladkor, sol, pecilni prašek in vanilijev sladkor. Med prsti nadrobimo v peščeno zmes, da se maslo vtore v moko. Dodamo jajce in zagnetemo v krhko testo. Testo pokrijemo z živilsko folijo in prestavimo v hladilnik za 30 minut. Poljubno pripravimo testo do 2 dni vnaprej.

#### OREHOV NADEV

V skledo stresemo mlete orehe. Dodamo sladkor, cimet v prahu in vanilijev sladkor. Premešamo in postavimo na stran.

#### MAKOV NADEV

V skledo stresemo mak, sladkor, belo vino, vanilijev sladkor in cimet v prahu. Premešamo in postavimo na stran.

#### SKUTNI NADEV

V skledo stresemo skuto in dodamo jajce, sladkor ter vanilijev sladkor. Premešamo in postavimo na stran.

#### JABOLČNI NADEV

V skledo stresemo naribana jabolka, sladkor, vanilijev sladkor, cimet v prahu in naribano limonino lupinico. Premešamo in postavimo na stran.

#### PRELIV

V skledi z metlico premešamo kislo smetano, jajce in ščep soli. Postavimo na stran.

#### PRIPRAVA PEKAČA IN PEČICE

Pripravimo pekač v velikosti 20 cm x 30 cm in višine 7 cm.

1 jajce

80 g sladkorja

10 g vanilijevega sladkorja

### JABOLČNI NADEV

600 g naribanih jabolk (npr. Topaz, Idared, Jona Gold)

80 g sladkorja

10 g vanilijevega sladkorja

1 čajna žlička cimeta v prahu

1/2 čajne žličke naribane limonine lupinice

2 žlici krušnih drobtin

### PRELIV

600 g kisle smetane

2 jajci

### DODATNO

300 g svežega vlečenega testa

230 g stopljenega masla, za premaz testa

### TOOLS AND EQUIPEMENT

sklede

metlica

pekač 20 cm x 30 cm

valjar

Pekač rahlo namastimo z maslom. Rešetko damo na predzadnjo stopnjo v pečici in pečico segrejemo na 190 °C.

### ZLAGANJE GIBANICE

Krhko testo na pomokani površini razvaljamo na debelino 3-4 mm v velikosti pekača ter ga z valjarjem prenesemo na pekač. Enakomerno razporedimo in z vilico napikamo po celotni površini. Čez testo damo plast svežega vlečenega testa in ga z zobotrebcom napikamo. Premažemo s stopljenim maslom. Dodamo polovico makovega nadeva, ki ga enakomerno razporedimo. Sledi nekaj žlic preliva iz kisle smetane ter nekajkrat pokapljamo s stopljenim maslom. Ponovno dodamo plast vlečenega testa, ga napikamo in premažemo s stopljenim maslom. Dodamo polovico skutinega nadeva, ga razporedimo po pekaču. Sledi nekaj žlic preliva iz kisle smetane ter nekajkrat pokapljamo s stopljenim maslom. Ponovno dodamo plast vlečenega testa, ga napikamo in premažemo s stopljenim maslom. Posujemo s polovico orehovega nadeva, pokapljamo s prelivom in stopljenim maslom. Ponovno dodamo plast vlečenega testa, ga napikamo in premažemo s stopljenim maslom. Posujemo z drobtinami in razporedimo še polovico jabolčnega nadeva. Vse štiri nadeve še enkrat v enakem zaporedju ponovimo, makov nadev, skutni nadev, orehov nadev in jabolčni nadev. Med nadevi so plasti vlečenega testa in preliva iz kisle smetane in masla. Zaključimo s plastjo vlečenega testa. Preostanek kisle smetane in masla premešamo in skupaj premažemo čez zadnjo plast.

### NASVET

[Odvečne robove vlečenega testa odrežemo.](#)

### PEČENJE

Pekač z gibanico postavimo v predhodno segreto pečico, kjer jo pečemo 1 uro pri 190 °C, oziroma do zlato rjave barve. Ko je gibanica pečena, jo ohladimo na sobno temperaturo, nato postrežemo toplo ali hladno. Poljubno posujemo s sladkorjem v prahu.