



## JERNEJ KITCHEN

### PREKMURSKA GIBANICA

Prekmurska gibanica je čudovita tradicionalna slovenska sladica narejena iz testa, vlečenega testa in kar štirih slastnih naddevov: makovega, orebovega, 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 moke  
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 vtre 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 PEĆICE

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

Oglas

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 zobotrebcem napikamo. Premažemo s stopljenim maslom. Dodamo polovico makovega nadeva, ki ga enakomerno razporedimo. Sledi nekaj žlic preliva iz kisle smetane ter nekajkrat pokapljam 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 pokapljam s stopljenim maslom. Ponovno dodamo plast vlečenega testa, ga napikamo in premažemo s stopljenim maslom. Posujemo s polovico orehovega nadeva, pokapljam 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.