

Stara srpska gibanica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 1/4 kašicice soli
- 300 g masti
- mlake vode prema potrebi
- 8 jaja
- 500 g belog srpskog sira
- 500 g kajmaka
- 2 caše mleka

Priprema

Kore za staru srpsku gibanicu, mese se slicno korama za prizrensku lisnatu pitu. Razlika je u tome, što se kore za prizrensku pitu ne peku pre nadevanja, a gibanica je karakteristična baš po svojim pecenim korama.

Dakle, zamesite testo od brašna, slane mlake vode i kašike masti, gusto kao i za svaku pitu. Mesite sve dok ne pocne da se odvaja od ruku. Kad ste testo dobro umesili, podelite ga na dasci za mešanje u loptice, velicine većeg oraha. Pazite da bude paran broj loptica.

Svaku lopticu razvucite oklagijom u malu koru i premažite je rastopljenom mašcu. Sada spajate dve po dve kore i razvucite dalje oklagijom u vecu koru. Pecite dobijene kore u zagrejanoj pecnici na prevrnutom plehu. (Nekada kada su se štednjaci zagrevali drvima, kore su se pekli na plotni). Kada sve kore ispecete, spremite nadev.

Odvojite belanca od žumanaca. Od belanaca umutite cvrst sneg, a sa žumancima, izmešajte izgnjecen sir, kajmak, mleko i preostalu mast.

Na kraju dodajte i belanca, a ako treba, i soli. Sada uzmite dublji sud za pecenje, podmažite ga mašcu i slažite

koru po koru u njega. Pre nego što koru složite, celu je zamocite u pripremljen nadev.

Tako redjajte dok ne utrošite i kore i nadev. Dobro je da gornja kora, površinska, ne bude pecena. Prekrijte gibanicu tom nepecenom korom, malo je poprskajte mašcu, i izbodite viljuškom i stavite u zagrejanu pecnicu.

Gibanica se pece nepun sat, oko 45 minuta, otprilike. Kada je pecena, izvadite je i prekrijte cistom belom salvetom, da odahne.

Još toplu služite secenu na krupnu parcad. Ptijatno!