Gibanica sa sirom od kiselog testa



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za gibanicu:

- **200 g**podnovljenog kvasca
- **500 g**brašna
- **2**jajeta
- **300 g**sira
- **po potrebi**vode
- **200 g**svinjske masti

Priprema

Prvo da objasnim šta je podnovljeni kvasac, Pravile su ga žene na selu šezdesetih godina, kad sam ja bila dete. Nije se mogao kupiti u prodavnici svež kvasac kao danas, vec su žene, domacice pribegavale raznim veštinama. Kad od svežeg kvasca zamese testo za obican hleb, obavezno otkinu parce testa koje je vec nadošlo i spremno za pecenje, premese ga i stave u staklenu teglu sa zatvaracem ili u grne sa poklopcem i ostave na hladnom mestu. Sutradan od tog nadošlog podnovljenog kvasca zamese hleb i tako danima ponavljaju postupak.

U posudu staviti brašno sa kašicicom soli, podnovljen kvasac iz tegle, razbiti jedno jaje i dodavati mlaku vodu koliko je potrebno da se testo ujednaci. Ako je potrebno dodajte još brašna da se testo ne lepi za ruke.

Zamešeno testo prekriti folijom i ostaviti na toplom da narast dvadesetak minuta. Nakon toga testo podeliti na deset jufkica. Svaku razviti do velicine tanjira i premazati svinjskom mašcu. Redjati po pet komada, zadnju ostaviti ne premazanu. Dobili ste dve jufke za dve kore. Sad uzeti prvu pripremljenu jufkui razviti u obliku pravougaonika do debljine 1/2 cm, premazati kašikom masti i rasporediti polovinu fila. Za fil razbiti jedno jaje i umutiti, dodati 300 grama udrobljenog sira. Sve lepo ujednaciti. Ostaviti malo fila i njime premazati kore. Ostaviti dvadesetak minuta da nadodje, a onda peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni. Pecenu pitu prekriti

lanenom salvetom i ostaviti malo da se prohladi. Služiti toplo sa jogurtom i kiselim mlekom.

Savet