

Gibanica sa sirom od kvasnog testa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo :

- **500** g brašna
- **1/2** kocke kvasca
- **2** dl vode
- **1** dl ulja
- **1** dl mleka
- **1** kašičica soli

Za fil:

- **500** g sitnog sira
- **3** jajeta
- **4** kašike pavlake
- **po** ukusu soli
- **ulje** za pemazivanje

Priprema

Pomešati vodu i mleko, zagrejati da bude mlako, pa izmrviti kvasac i ostaviti da se razide. Brašno posoliti, pa ga dodati kvascu i mikserom izraditi meko testo. Podeliti testo na 21 lopticu, pa svaku razviti u krug.

Tri kruga stavljati jedan na drugi s tim što dva kruga premazujete sa uljem. Dobice se sedam gomilica. Ostaviti ih da odmore 15 minuta. Zatim svaku razviti na veličinu tepsije (25-27 cm). Sir, jaja i pavlaku sjediniti, posoliti

po ukusu. Razvijati kore i slagati u tepsiju, kora, poprskati sa uljem, posuti filom, pa opet kora, poprskati uljem, posuti filom i tako do kraja. Poslednju koru tako?e premazati filom. Ostaviti da stoji 30 minuta.

Zatim peci u prethodno zagrejanj rerni na 200°C, oko 45-50 minuta. Ako previše tamni, pokriti sa folijom. Pecenu gibanicu preliti sa mešavinom ulja i vode (1 dl) koje smo prokuvali, pa vrelu gibanicu preliti vrelom mešavinom. Ostaviti da se malo prohladi pre secenja.

Savet