

Gibanica sa kiselim kupusom



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g kora za gibanicu
- 1 kg kiselog kupusa
- 2 šolje ulja
- 1 šolja kisele vode
- biber
- so

Priprema

Ako je kiseli kupus mnogo slan ili kiseo, ostavite da odstoji u toploj vodi. Ocedite, pa ako je u glavici, nasecite na rezance. Ribanac dinstajte na ulju, povremeno dodajuci malo vode, da ne zagori, sve dok ne omekša, a onda dodajte mleveni biber. Podmažite pleh, rernu ukljucite na 220 stepeni. Prvu koru stavite na dno pleha za pecenje pite i poprskajte uljem, ona nema nadev. Zatim redom stavljajte kore, prskajte uljem, na svaku ravnomerno rasporedite prženi kiseli kupus, a završite korom za gibanicu. Viljuškom izbušite koru, pomešajte kiselu vodu sa uljem i prelijte. Pecite u zagrejanj rerni oko 25 minuta. Pecenu gibanicu poprskajte vodom, pokrijte salvetom i ostavite da se prohladi. Secite na vece parcice i služite uz barenu ili pecenu ribu ili kao predjelo.