

Gibanica *ukiselo*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za testo:

- **4 dlmleka**
- **4 dl vode**
- **1 kvasac**
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli
- **1,5 kg** brašna

Za slani fil:

- **600 g** sira
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli

Za slatki fil:

- **1 kg** višanja
- **200 g** šecera
- **4 kašike** griza
- **4 kašike** šecera

Za premazivanje:

- **2 kašike** masti

- 2 ravne kašikebrašna

Priprema

Smlaciti mleko pa dodati izmravljen kvasac i šećer. Ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati vodu (mlaku), dodati nadošao kvasac i brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga 40 minuta na toplom mestu da se udvostruci.

Testo premesiti i podeliti na 4 dela, formirati jufke.

Narendati sir, posoliti ga i dodati 2 jaja. Dobro promešati.

Rastanjiti jufku, u formi pravougaonika, premazati polovinom fila od sira. Uviti u rolat. Ponoviti postupak sa još jednom jufkom.

Iscepati višnje pošeceriti ih sa 200 g šećera, promešati i staviti u cetku da se ocede. Rastanjiti jufku naneti polovinu višanja, pošeceriti sa dve kašike šećera i posuti sa dve kašike griza. Uviti u rolat. Ponoviti postupak i sa drugom jufkom.

Pomešati mast i brašno, da nema grudvica, treba da bude dovoljno tecno kako bi se lako mazala (smesa od masti i brašna sprecava gibanicu da pukne). Poreati gibanice u podmazan pleh. Premazati ih smesom od masti i brašna.

Peci u zagrejanj rerni na 220C oko 15-20 minuta, dok ne porumene. Gotove gibanice izvaditi iz rerne, pokriti krpom. Kada se ohladi, iseci na parcad. Po želji, slatku gibanicu posuti šećerom u prahu.

Savet

Kod nas u Banatu, gibanica može biti ukiselo i uslatko, prva je od dizanog testa, a druga od gotovih kora ili vuenog testa. Ukiselo gibanica se uvek pravila nedeljom, a može biti i sa makom, orasima... Mnogi je nazivaju štrudlom, ali kod nas kada se kaže gibanica, misli se upravo na ovo. Prijatno :)