

Kosovska gibanica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 2 kašike ulja
- 500 g sira
- 200 g kajmaka
- 6 jaja
- 2 dl kiselog mleka
- mast (ili ulje)
- so

Priprema

Prosejati brašno u posudu za mešenje, dodajte ulje, posolite, pa sa mlakom vodom umesite testo srednje tvrdoce. Mesite dok ne pocne da se odvaja od ruku, pa ga podelite na 20 delova.

Razvucite male kore, premažite mašcu i spajajte po dve kore. Tako dobijate 10 jufkica.

U posudu razbijte jaja, dodajte sir, kajmak, kiselo mleko, so i izmešajte.

Pleh podmažite mašcu, rukama razvucite koru, staviti je u tepsiju, poprskajte filom i malo masti, preklopiti drugom korom, ponavljati postupak dok ne potrošite materijal.

Gornju koru poprskati mašcu, ivice uviti, da ne bi fil isureo.

Pecite u zagrejanjoj rerni dok ne porumeni.