

Prekmurska gibanica

220—240 Min

Sestavine 14 Porcije

= Kotányi Produkte

Makov nadev

400 g	Mletega maka
1 zavoj	Bourbon vanilijev sladkor v prahu
110 g	Sladkorja
200 ml	Belega vina

Jabolčni nadev

800 g	Jabolk
1 žlička	Cimet mleti
40 g	Sladkorja
40 g	Drobtin

Skutni nadev

500 g	Skute (20% maščobe)
200 g	Kisle smetane
1 ščepec	Sol zeliščna jedilna
2	Rumenjaka
50 g	Sladkorja

Lešnikov nadev

400 g	Mletih lešnikov
60 g	Sladkorja
2 zavoja	Bourbon vanilijev sladkor v prahu
	Sok 1 limone

Testo

250 g	Moke
100 g	Maska
1 ščepec	Sol zeliščna jedilna
1	Jajce (veliko)

Priprava

1. Priprava krhkega testa: vse sestavine zgnetite v gladko testo, ga zavijte v folijo za živila in postavite v hladilnik za 30 minut.
2. Priprava nadevov: jabolka naribajte, iz njih iztisnite odvečni sok ter jih zmešajte z drobtinami, cimetom in sladkorjem. V drugi posodi zmešajte vse sestavine za skutni nadev. Orehe zmešajte z limonino lupinico, sladkorjem in vaniljevim sladkorjem. Mak zmešajte z obema vrstama sladkorja in belim vinom, da se enakomerno navlaži.
3. Priprava podlage: krhko testo razvaljajte in z njim obložite okrogel tortni model s snemljivim obodom premera 26 cm in višine 8 cm. Vlečeno testo razrežite na 9 krogov, ki ustrezajo velikosti modela, in jih prepikajte z vilicami.
4. Zlaganje plasti: na podlago iz krhkega testa položite plast vlečenega testa in jo premažite z oljem. Nanjo enakomerno razporedite polovico makovega nadeva in pokapajte z malo smetane. Prekrijte z naslednjo plastjo vlečenega testa, jo premažite z oljem in dodajte polovico skutnega nadeva. Postopek ponovite s plastjo vlečenega testa in polovico orehovega nadeva, ki ga pokapate z malo smetane. Nato dodajte novo plast vlečenega testa in polovico jabolčnega nadeva ter ponovno pokapajte s smetano.
5. Zaključevanje plasti: postopek zlaganja ponovite s preostalimi nadevi v enakem vrstnem redu. Zaključite s plastjo vlečenega testa, ki jo premažite s preostalim oljem in smetano.
6. Peka: gibanico pecite v predhodno ogreti ventilatorski pečici pri 160 °C približno 60 minut.
7. Hlajenje in postrežba: gibanico pustite, da se hladi vsaj 1 uro. Postrezite jo še toplo, za še boljši okus pa priporočamo, da jo pustite počivati čez noč, da se okusi lepo prepojijo. Pred postrežbo jo posujte s sladkorjem v prahu.

20 ml	Vode

Sestavljanje

400 g	Vlečenega testa
100 ml	Rastlinskega olja
200 ml	Smetane
	Sladkor v prahu po želji