

SIMBIOZA, RECEPT

ŠTAJERSKA GIBANICA (Priprava je na naslednji strani.)

½ litra moke

½ žličke soli

2 žlici olja

1 jajce ali beljak

topla voda

Jabolčni nadev:

1 kg naribanih jabolk

2 žlici sladkorja

limonina lupina

cimet

3 žlice olja

2 žlici drobtin

Skutin nadev:

1 kg skute

malo soli

3 žlice sladkorja

2 jajci

limonina lupina

1 narezana žemlja

2 dl kisle smetane

10 dag rozin

PRIPRAVA

Moko presejemo v skledo, naredimo jamico za jajce, olje, sol. Mesimo, počasi prilivamo toplo vodo ali mleko. Testo naj bo na sredini vedno gladko. Bolj ko je pregneteno, lepše se vleče. Hlebček položimo na pomokano desko, ga pokrijemo s skledo in pustimo, da počiva vsaj pol ure.

Hlebček prenesemo na pomokan prt in zvaljamo v večji krog. Namažemo ga z oljem, da se med vlečenjem ne sprime. Ko imamo testo še na rokah, si z eno roko postavimo namazan pekač na sredino prta in čezenj pognemo testo. Enakomerno ga razvlečemo na vse strani in zarezemo s koleščkom pravokotno na robove pekača.

Testo na pekaču namažemo s skutinim nadevom, pokrijemo z odrezanimi vogali, namažemo s smetano, potresemo z jabolčnim nadevom in rozinami.

Postopek ponavljamo. Zadnja plast testa pokrije nadev. Nabodemo jo z vilicami, namažemo s smetano in pečemo 1 uro v pečici, ogreti na 200 stopinj celzija. Velikost pekača: 29 x 37 cm. Gibanico postrežemo toplo.

(Recept je vzet iz knjige *100 receptov sestre Nikoline*, 3. knjiga, Družina, Ljubljana 2002.)