

Gibanica sa sirom | Gužvara



- 500 g (6 komada) tijesta za štrudle (jufke), srednje debele
- 75 + 25 g maslaca
- 500 g svježeg kravljeg sira
- 200 g slatkog vrhnja
- 200 g kiselog vrhnja
- 250 g milerama (cream fresh)
- 1 dl mlijeka
- 1 dl mineralne vode
- 5 jaja (1 cijelo + 4 žumanjka)
- 1/2 VŽ soli 8-10g



Od sira, vrhnja, milerama, jajeta, žumanjaka, soli (volite li slanije povećajte količinu) te pola rastopljenog maslaca zamješati nadjev za gibanicu.



Tijesto za gibanicu slažite tako da rubove zavrnete preko ruba posude, inače će nadjev za gibanicu izcuriti van.

Na prvi red razmažite filu pa ga prekrijte sa lagano zgužvanim listom tijesta (zato gibanicu još zovu i gužvara).

Ponovno stavite file i tako redajte red zgužvanih kora za gibanicu, red file do predzadnjeg reda.

Kada dođete na predzadnji red presavinite rubove svih listova koji vire preko ruba posude prema unutra, te namažite nadjevom za gužvaru.

Zadnjim listom tijesta za gibanice jednostavno sve preklopite i zavrnite preko ruba, tako da sve skupa izgleda kao paket.

Premažite ostatkom nadjeva za gibanicu i pokapajte ostatkom rastopljenog maslaca.

Gibanicu pecite 40-tak minuta na 200°C. Ili dok vidite da se gužvara više ne diže.

Ako vam se čini da gibanica pre jako zagara sa gornje strane, prekrijte je sa aluminijskom folijom (kao kod pečenja orehnjaće).

Gibanicu sa sirom, gužvaru servirajte vruću ili mlaku

[Savijet] Posuda za pečenje gibanice, gužvare mora biti dovoljno visoka, barem duplo viša nego šta je gibanica visoka prije pečenja. Gužvara se za vrijeme pečenja podigne na duplu visinu. **[/Savijet]**



www.moja-kuhinja.com