

# RECEPT ZA PRLEŠKO GIBANICO

## VLEČENO TESTO

50 dag pšenične moke

1 žlica rastlinskega olja

1 žlica jabolčnega kisa

1 jajce

ščepec soli

mlačna voda po potrebi

## SKUTNI NADEV

1 kg polnomastne skute

3 žlice kristalnega sladkorja

ščepec soli

## SMETANOV POLIV

do 1 l kisle smetane

3 jajca

## MAŠČOBNI POLIV

10 dag masla ali rastlinskega olja

## POSTOPEK PRIPRAVE

Moko presejemo, dodamo maščobo, kis, sol in jajce. Med gnetenjem prilivamo vodo. Gnetemo tako dolgo, da testo postane voljno – gladko in elastično. Testo namažemo z maščobo, pokrito naj počiva vsaj 30 minut. Lahko uporabimo tudi kupljeno vlečeno testo, vendar se resnično priporoča domače. Skuti dodamo sladkor in sol ter premešamo. Cela jajca počasi razžvrkljamo s kisló smetano. Maslo stopimo. Skutni nadev in smetanov poliv lahko združimo, v tem primeru del kisle smetane pustimo za zgornji poliv. Priporočamo uporabo okroglega (lončenega) pekača s premerom okoli 35 cm, dovoljujemo uporabo štirikotnega pekača. Izbrani pekač namažemo z maščobo. Spočito testo razvaljamo in nekoliko razvlečeno, položimo preko pekača in ga razvlečemo po prtú, potresenem z moko, da sega čez obod skledé toliko, kot je široka. Pustimo ga nekaj minut, da se osuši. Tanko testo razrežemo na 4 do 8 enako velikih delov (ponavadi 6), tako da zareze segajo skoraj do dna pekača in ima prleška gibanica 5 do 9 plasti vlečenega testa. Prvo plast testa premažemo z maščobnim polivom, nanjo razvlečemo naslednjo plast testa. Pazimo, da odvečni del testa ne visi čez rob pekača. Na drugo plast testa enakomerno posipamo skutni nadev, pokapamo s smetanovim in nato še maščobnim polivom. Čez pekač razvlečemo naslednji del testa, nanesimo skutni nadev ter smetanov in maščobni poliv. Tako ponavljamo do zadnje plasti. V notranjosti pekača tik nad višino prleške gibanice enakomerno odstranimo odvečno testo in bogato namažemo s smetanovim polivom. Tako pripravljeno prleško gibanico na več mestih prebodemo s tanko iglo do dna pekača. V prej segreti pečici prleško gibanico pečemo 40 minut pri temperaturi 200°C. Ne glede na to priporočilo lahko temperaturo in čas pečenja prilagodimo pekaču in vrsti pečice. Pečeno prleško gibanico lahko potresemo s sladkorjem v prahu. Prleško gibanico režemo na trikotnike ali pravokotnike. Višina prleške gibanice znaša med 1,5 cm in 2,5 cm.

**DOBER TEK!**