



*Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Skupina proizvajalcev Prekmurske gibanice*

Recept

PREKMURSKA GIBANICA



tradicionalni | Republika Slovenija
ugled | Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano

Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot, Štefana Kovača 40, 9000 Murska Sobota
www.disi-po-prekmurju.si info@disi-po-prekmurju.si



*Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Skupina proizvajalcev Prekmurske gibanice*

Prekmurska gibanica

Recept **prekmurske gibanice** je predpisan in izhaja iz elaborata zaščite prekmurske gibanice. Za pripravo Prekmurske gibanice potrebujemo **krhko** in **vlečeno testo**, **smetanov legir** in **maščobni preliv** in štiri vrste nadevov (**skutin, orehov, makov in jabolčni**).

Krhko testo

20 dag ostro pšenične moke
(ali 10 dag ostre in 10
dag mehke)
10 dag margarine ali
masla
ščepec soli ali
ščepec sladkorja
mrzla voda za gnetenje
(približno 1 dl)

Vlečeno testo

90 dag mehke pšenične moke
1 jajce
1 žlica rastlinskega olja
ščepec soli
ščepec sladkorja
mlačna voda za gnetenje

Makov nadev

30 dag drobno mletega maka
10 dag kristalnega sladkorja
1 vanilijin sladkor

Krhko (gneteno) testo vsebuje precej maščob. Za pripravo te vrste uporabljamo sveže maslo, lahko tudi margarino. Testo zamesimo na hladnem iz ostre moke ali iz mešanice ostre in mehke moke. Za prekmursko gibanico lahko zamesimo sladko ali slano krhko testo, zunaj uporabimo samo mrzlo vodo, lahko pa tudi jajce (njegova teža vpliva na gostoto testa) in dodamo mleko ali kislo smetano.

Moko presejemo na desko, jo posolimo ali posladkamo in vanjo z nožem dobro nadrobimo maščobo ali pa jo kar z mrzlim dlanmi zdrobimo med moko. Z dolivanjem mrzle vode hitro zamesimo zgladko testo. Namesto z vodo pa lahko vse sestavine zamesimo v gladko testo z dodatkom jajca in mleka (ali smetane). Pripravljeno testo naj pol ure počiva na hladnem.

Vlečeno testo je zelo prožno in z malo maščobe. Za to testo potrebujemo suho in dobro uloženo moko. Pomembna je tudi pravilna obdelava te vrste testa: čim bolj testo pregnetemo, tem bolj je prožno.

V presejano moko na deski napravimo jamico, dodamo jajce, maščobo (rastlinsko olje), sol, sladkor in sestavine začnemo vodo in testo gnetemo tako dolgo, da postane prožno.

Makova zrna z mlinčkom zelo drobno zmeljemo, jim dodamo kristalni in vanilijin sladkor in vse skupaj premešamo. Makov nadev bomo uporabili v dveh delih.



Skutin nadev

**1,2 kg polnomastne skute
10 dag kristalnega sladkorja
2 jajci
2 vanilijin sladkor
ščepec soli**

Orehov nadev

**30 dag zmeltih orehov
10 dag kristalnega sladkorja
1 vanilijin sladkor**

Jabolčni nadev

**1,5 kg jabolk
ščepec soli
12 dag kristalnega sladkorja
2 vanilij sladkorja
10 dag drobtin, pomešanih
z vanilijin sladkorjem**

Smetenov legir

**8 dl kisle smetene
3 jaje**

Maščobni preliv

**25 dag margarine ali masla
ali rastlinskega olja**

Polnomastni skuti dodamo rumenjake, vanilijin in kristalni sladkor, ščepec soli in naribano ter vse skupaj dobro premešamo, da je zmes gladka in mazava. Pripravljalni nadev razdelimo na dva dela.

Skrbno prebrana orehova jedrca zmeljemo v mlinčku. Zmlete orehe nato pomešamo s kristalnim in vanilijin sladkorjem ter rumom. Orehov nadev uporabimo v dveh delih.

Jabolka olupimo, naribamo na tanke rezance ali rezine, dodamo kristalni in vanilijin sladkor, cimet ter vse skupaj zmešamo. Ta nadev lahko pripravimo tudi tako, da naribana jabolka po želji rahlo posolimo, jih pustimo nekaj časa počivati, nato jih ožamemo in jim šele nazadnje dodamo preostale našete sestavine. Jabolčni nadev razdelimo na dva dela.

Iz beljakov stepemo trd sneg. Posebej zmešamo rumenjaki in kislom smeteno, v maso nato počasi vmešamo trd beljakov sneg. Smetenov legir uporabljamo za preliv vsake plasti nadeva v prekmurski gibanici. Celotno količino pripravljalnega smetanovega legirja je treba razdeliti na devet enakih delov.

Za maščobni preliv lahko uporabimo rastlinsko olje, raztopljenom maslo ali margarino ter kombinacijo rastlinskega olja in raztopljenega masla ali kombinacijo rastlinskega olja in margarine.



**Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Skupina proizvajalcev Prekmurske gibanice**

Priravljeno krhko testo zvaljamo v obliko, ki ustreza modelu za pečenje prekmurske gibanice (pravokotnik za pekač, katerega dimenzije so 40 x 35 cm, in krog za lončeno tepsijo z zgornjim premerom 30 do 35 cm in višino 7 do 9 cm).

Debelina plasti razvaljenega krhkega testa (v Prekmurju imenovanega **pòtplat**) ne sme biti večja od 0,5 cm. Izbrani model dobro namažemo z rastlinskim oljem, margarino, maslom ali svinjsko mastjo in vanj položimo razvaljano plast krhkega testa (ta ne pokriva samo dna modela, temveč tudi robove). Plast tega testa na več mestih prebodemo z vilicami. Vse skupaj lahko nato postavimo za 5 minut v pečico, ogreto na 180 do 200 °c, da testo rahlo zarumeni (peka krhkega testa pa ni obvezna). Če smo krhko testo rahlo spekli, pustimo, da se ohladi, šele nato nadaljujemo z delom. Vseeno je, v kakšnem modelu pripravljamo prekmursko gibanico, paziti moramo le, kako za izbrani model pripravimo plasti vlečenega testa.

Pri pripravi prekmurske gibanice v pekaču pravokotne oblike vlečeno testo razdelimo na 10 hlebčkov, lahko je še kakšen rezerven, kajti testo se med raztegovanjem lahko strga. Hlebček vlečenega testa premažemo z rastlinskim oljem, raztopljeno margarino, maslom ali mastjo, da so nato po 30-minutnem počivanju sveži in prožni. Potem vzamemo en hlebček vlečenega testa, ga na pomokanem prtu razvaljamo v manjši krog, ga ponovno premažemo s tekočo maščobo, dase med nadaljnim vlečenjem ne sprime. Sledi raztegovanje vlečenega in ko je testo razvlečeno, ga položimo v pekač v katerem že imamo krhko testo. Njegovi robovi naj gledajo čez robove pekača.

Na vlečeno testo, ki je v pekaču, z žlico razporedimo polovico makovega nadeva, ki ga polijemo z maščobnim prelivom in s smetanovim legirjem. Čez makov nadev nato razvlečemo novo plast vlečenega testa. Če razvlečena plast v uporabljenem modelu po naključju valovi v zraku in sene dotika spodnjega nadeva, jo na večih mestih po potrebi prebodemo z zobotrebcom.

Na **drugo plast** vlečenega testa z žlico razporedimo polovico skutinega nadeva in ga razmažemo. Nadev prelijemo z malo maščobnega preliva in smetanovim legirjem.

Sledi **tretja plast** vlečenega testa, na katero položimo polovico orehovega nadeva, ga prelijemo z maščobnim prelivom in smetanovim legirjem.

Četrto plast vlečenega testa potrosimo z drobtinami, pomešane z vaniljin sladkorjem. Na to potresemo polovico jabolčnega nadeva, povrhu prelijemo z maščobnim prelivom in smetanovim legirjem ter pokrijemo z razvečenim testom iz petega kupčka.

Cel postopek nato še enkrat ponovimo v istem zaporedju, tako da plasti maka sledi skuta, tej orehi in jabolka. Med nadevi pa obvezno pride plast vlečenega testa in prelivi.



*Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot
Skupina proizvajalcev Prekmurske gibanice*

Če pripravljamo prekmursko gibanico v **okroglem lončenem** modelu, spočito celotno maso vlečenega testa, ki jo pred razgnetemo prav tako premažemo z maščobo raztegnemo v velik krog. Osredni del vlečenega testa damo v nameščen model s krhkim testom. Dele testa, ki gledajo čez robove modela, razrežemo na približno devet enakih delov. Na osrednji del vlečenega testa razporedimo polovico makovega nadeva povrhu prelijemo z maščobnim prelivom in smetanovim legirjem. Čezenj pa nato razvlečemo prvi del razrezanega testa, tako da gleda tudi takrat, ko ga spustimo v model, še čez njegove robove.

Peka prekmurske gibanice, preden damo prekmursko gibanico v peko, jo premažemo z maščobnim prelivom ali kislo smetano, ki ji dodamo rumenjaki. Nato na večjih mestih prebodemo s tanko dolgo iglo do dna modela in jo pečemo v krušni peči ali električni pečici pri temperaturi **180 in 200 °c** približno **1 uro**. Čas peke je odvisen od velikosti uporabljenega modela in od višine prekmurske gibanice.

Če prekmurske gibanice ne spečejo takoj, jo prekrijemo z aluminijasto folijo, da se ne izsuši.

Prekmursko gibanico strežemo v **trikotni obliki** (ovalni pekač) ali na **kvadrate** (pravokotni pekač).

