

HALOŠKA GIBANICA

Kvašena gibanica s skutnim nadevom. Sladka ali slana pogača iz kvašenega testa, obloženega s skuto in prelitega z mešanico smetane in jajc.

Haloška gibanica je pogača, ki jo izvirno spečemo v krušni peči.

KVAŠENO TESTO

250 g mehke moke

250 g ostre moke

40 g masla

2,5 dl mleka

1 žlica sladkorja

1 – 2 jajci

30 g kvasa

10 g soli



SKUTIN NADEV S PŠENIČNIM ZDROBOM

1 kg skute

2 dl kisle smetane

150 g sladkorja

80 g poparjenega pšeničnega zdroba

2 jajci

cimet v prahu



PRELIV

2 dl kisle smetane

2 jajci

malo sladkorja po okusu

DRUGO

25 g masla za pekač

PRIPRAVA

Iz zapisanih sestavin zamesimo kvašeno testo, ki ga pustimo vzhajati na dvojno količino.

V skledi gladko razmešamo vse sestavine za skutin nadev s pšeničnim zdrobom. Pečico segrejemo na 180 °C.

Vzhajano testo razvaljamo v okroglo formo, debeline približno 1,5 centimetra. Položimo ga v pomaslen pekač, pri čemer robove testa ob obodu zavijamo nekoliko navzgor. V skodelici gladko razmešamo sestavine za preliv. Testo v pekaču obložimo s skutinim nadevom, ki ga nazadnje prelijemo s prelivom. Pekač za približno 30 minut potisnemo v segreto pečico, da se haloška gibanica zlato rjavkasto zapeče.

Še toplo gibanico razrežemo na trikotnike in nemudoma ponudimo. Haloška gibanica ali kvašena gibanica s skutnim nadevom je prepoznavna štajerska specialiteta.