

Gibanica sa sirom – Recept korak po korak

Ukupno vreme: 45 minuta Priprema: 15 minuta Težina: Lako

Gibanica sa sirom je klasična pita domaće kuhinje – mekana iznutra, hrskava spolja i bogatog ukusa. Recept koji uspeva svaki put. Savršena uz čašu jogurta, za doručak, ručak, večeru ili kad god zatreba nešto “kašikom i dušom”.

Sastojci za 6 porcija

Fil i kore:

- 6 jaja
 - 500 g punomasnog belog sira
 - 100 ml punomasnog jogurta (3.2%)
 - 100 ml kisele pavlake (20% mm)
 - 150 ml kisele vode
 - 100 ml ulja (suncokretovog)
 - 50 g otopljenog maslaca
 - So po ukusu
 - 6 g praška za pecivo
 - 500 g tankih domaćih kora
-

Pribor

- Velika činija
 - Tepsija (30 x 20 cm)
 - Kašika ili žica
 - Rerna
-

Priprema

Korak 1: Umuti jaja i sir

U većoj činiji umutiti 6 jaja, pa dodati izmravljen sir. Sve sjediniti viljuškom ili rukom dok se ne dobije kremasta masa. Rernu uključiti na 200°C.

Korak 2: Dodaj jogurt i pavlaku

Dodaj jogurt i pavlaku, pa promešaj da dobiješ gladak i bogat fil.

Korak 3: Umešaj ulje, maslac i kiselu vodu

Dodaj ulje, otopljen maslac i na kraju kiselu vodu. Fil treba da bude dovoljno tečan da lepo obloži kore.

Korak 4: So i prašak za pecivo

Dodaj malo soli (pazi ako je sir već slan) i prašak za pecivo. Mešaj da se sve lepo sjedini.

Korak 5: Pripremi kore i tepsiju

Tepsiju premaži maslacem. Položi dve kore preko ivica tepsije – njima ćeš kasnije preklopiti gibanicu.

Korak 6: Gužvaj i umači kore

Preostale kore jednu po jednu blago gužvaj i umači u fil. Slaži ih u tepsiju bez pritiskanja. Važno je da ostanu prozračne.

Korak 7: Zatvori i premaži

Na kraju preklopi one dve kore preko gornjeg sloja i premaži ostatkom fila ravnomerno.

Korak 8: Peci i posluži

Peci u rerni 30 minuta na 200°C, dok ne dobije bogatu zlatno-smeđu koricu. Pokrij krpom, ostavi 10 minuta da odmori, pa seci i posluži.

Saveti za uspeh

- Umutite jaja dok ne pobele i zapene – više vazduha u filu = bolja gibanica
- Koristite punomasni sir – ne suviše suv, ali ni previše vlažan
- Ne preterujte sa filom – kore treba da budu obložene, ne da plivaju
- Ne otvarajte rernu tokom pečenja – gibanica može da “padne”
- Ako želite jaču koricu, premažite vrh sa još malo otopljenog maslaca

Nutritivne vrednosti (100 g)

- Kalorije: ~259,5 kcal
- Ugljeni hidrati: ~17,6 g
- Masti: ~16,8 g
- Proteini: ~8,6 g

Napomena: Vrednosti variraju u zavisnosti od vrste sira, ulja i tačne količine fila po kori.

Varijacije i regionalne verzije

Gibanica sa jogurtom

Jogurt čini fil kremastim i bogatim, a pita ostaje sočna.

Međimurska gibanica

Slojevita pita sa sirom, makom, orasima i jabukama. Ravnomerno raspoređeni filovi i bogat ukus.

Prekmurska gibanica

Specijalitet iz Slovenije – složena pita sa 8 slojeva i 4 fila: sir, mak, orasi i jabuke.

Prevrnuta gibanica

Nakon pečenja se prevrće – donji sloj postaje gornji, karamelizovan i hrskav.

Bosanska gibanica

Pita sa domaćim jufkama, mladim sirom i pavlakom – često pripremana za praznike.

Najčešća pitanja o gibanici

Kako da gibanica bude vazdušasta?

Umuti jaja penasto, dodaj kiselu vodu i ne pritiskaj kore. Ne otvaraj rernu dok se peče.

Mogu li da zamrznem gibanicu?

Da – gibanica se može zamrznuti pečena ili nepečena. Najbolje je ispeći pa zamrznuti u porcijama.

Koliko dugo može da stoji?

Na sobnoj temperaturi do 1 dan, u frižideru do 3 dana.

Mogu li koristiti kupovne kore?

Naravno. Samo pazi da ne budu previše tanke i suve – lagano ih nafiluj da ne popucaju.

Da li je bolja sa seckanim ili gužvanim korama?

Gužvane kore daju bolju teksturu – vazdušastiju i sočniju gibanicu.

Mogu li dodati povrće ili meso?

Da – možeš dodati spanać, blitvu, pržene pečurke ili čak sitno mleveno meso za bogatiju verziju.

URL stranice: <https://pitaboom.com/recepti/gibanica-sa-sirom/>