

NAOPAKA GIBANICA

Sastojci:

500 g kora za gibanicu
500 g sitnog sira
3 čaše kiselog mleka (3 x 180 ml)
80 g brašna
2 kašičice soli
1 ravna kašičica sode bikarbone
5 jaja
100 ml ulja

Postupak:

1. U vangli izmešati sir i kiselo mleko, dodati brašno, so i sodu bikarbonu i opet promešati. Zatim dodati jaja i ulje, pa sve dobro sjediniti.
2. Kore razlistati, da bi se razvojile, ako su slepljene. Zatim ih umotati ponovo u "štrudlu" i iseći je na 6-7 širokih "parčića". Dobijene trake od kora razbarušiti.
3. Iz nekoliko tura umešati kore u fil. Obratiti pažnju da fil svuda prodre, da nema suvih delova kora. Ovu smesu izliti na emajlirani pleh dimenzija 25x35. NE PODMAZIVATI PLEH!
4. Peći na 200°C oko 45 minuta, do intenzivno zlatne boje.
5. Pripremiti nešto na šta ćete osloniti ivice prevrnutog pleha, kako bi bio odignut od podloge. Recimo, možete upotrebiti 4 šolje. Kad je gibanica gotova, izvaditi je i odmah prevrnuti naopako, oslanjajući pleh na šolje. U tom položaju je ostaviti da se hladi bar 20 minuta. Na ovaj način gibanica će sačuvati vazdušastu unutrašnjost, kao i visinu koju je postigla tokom pečenja. Nakon tog vremena, seći i služiti po želji uz jogurt, kiselo mleko, ajvar...

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2012/03/naopaka-gibanica.html>