

međimurska gibanica



Ne znam što da pričam! Recept je u opisu! ☐

Evo prvi put radim, jela jesam ali nikada radila. Nikad nisam imala sve 4 file doma. Ovo je jako jednostavno i jako jako jakooo ukusno. Vrijedi svake minute posla. Zapravo još je i jednostavnije ako kupiš kore ali i ovako je jednostavno. I evo recept za kalup promjera 28 cm, okrugli al nemam manji protvan četvrtasti pa sam si zakoplicirala život krojenjem kora ☐☐. Reci mi kako ti se čini za prvi put, jesam uspjela ili uvrijedila nekog? Haha

Tijesto

Šalica od 2dcl

1 šalica brašna tip 00 by @eurospinslovenija

Pola šalice mlake vode

1 žlica soli

Ulje za rastezanje

Ili pola paketa gotovih kora

Fila 1

10dag maka

1dcl mlijeka

2 žlice šećera

Pola vanilin šećera

Fila 2

250g sira

1 jaje

3 žlice šećera

Ako je sir rijedi 2 žlice griza

Pola vanilin šećera

Fila 3

10dag oraha ili lješnjaka ako imaš osjetljiv zeludac

2 žlice šećera

1dcl mlijeka

Po želji grozdice

Fila 3

3-4 jabuke

Cimet

3 žlice šećera

Filu 1 i Filu 3 sfuris mlijekom i promijesas.

Filu 2 samo izmijesas. Fila 4 jabuke naribas dodaš šećer i cimet, stisneš sok van da puno ne razmoci!

Slagala sam nekom logikom da jabuke puste sok na orah i sir na mak.

Između slojeva maslac ofc

#međimurskagibanica#domacekore#gibanica#sir#mak#jabuke#orah#tijesto#vuce
notijesto