



Servië

Srpska gibanica

Hartige taart met kaas

2 pakken filodeeg (2 x 225 gr.)

400 gr. Hüttenkäse

4 eieren

2 dl. olie

2 dl. bruiswater

1 tl. zout

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng de olie met het bruiswater in een kom. In een andere kom klop je de eieren los met een tl. zout. Meng er de Hüttenkäse door, maar maak het niet te glad: de kaas moet klonterig blijven.

Vet een ronde bakvorm in met wat olie. Daarop leg je als basis twee (of drie als het niet genoeg lijkt) vellen filodeeg, een beetje losjes verfrommeld. Besprenkel de vellen met wat van het olie- en watermengsel. Daarop gaan weer een of twee vellen filodeeg, altijd steeds losjes verfrommeld. Besprenkel het weer met wat van het vocht, en lepel er nu wat van de kaas- en ei-vulling overheen. Belangrijk is dat je met de lepel niet het deeg naar beneden drukt, want dan wordt de gibanica minder luchtig. Ga zo door tot het filodeeg op is, maar houd twee vellen achter. Heb je nog wat van de vulling over, dan schep je dat over de gibanoca. Dek de gibanica nu af met de (losjes verfrommelde) laatste twee vellen, en besprenkel ze met het olie- en watermengsel.

Schuif hem in de voorverwarmde oven 200°C. en bak de gibanica tot hij mooi goudbruin is.