



Servië

Srpska gibanica

Hartige taart van pannenkoekjes

500 gr. bloem

1 tl. zout

3 dl. water

600 gr. kaas

4 eieren

2½ dl. melk

olie

Kneed van de bloem, het zout en het water een stevig, half-hard deeg, vorm er een bal van en laat het een half uur rusten. Vorm er dan kleine balletjes van ter grootte van een ei van en rol ze uit tot dunne lappen, iets groter dan het blik of de schotel waarin ze straks in de oven gebakken worden. Gebruik royaal bloem bij het uitrollen, zodat het niet blijft kleven. Bak ze in een droge, gloeiend hete (anti-aanbak)koekenpan of op een plaat snel aan beide kanten. Een paar seconden aan elke kant, meer hoeft niet. Het is voldoende als ze wat bruine vlekken hebben. Doe ze in een afgesloten schaal of een plastic zak zodat ze weer zacht worden.

Voor de vulling meng je de eieren met de geraspte kaas, de melk en een scheutje olie.

Vet een ronde bakvorm in. Leg er een vel deeg in en besprenkel het met wat olie. Besmeer het met vulling, dan het volgende vel deeg, olie en vulling, en zo verder tot alles op is. Als laatste komt een pannenkoek met daarop de rest van de vulling. Besprenkel het met nog wat olie en zet het in een op 200°C. voorverwarmde oven. Bak het 30-40 minuten, tot het mooi goudbruin is.