

RADENSKA GIBANICA



Projekt Flagship Products je sofinanciran s strani Evropske unije. Evropskega sklada za regionalni razvoj, Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija - Avstrija 2014-2020



RADENSKA GIBANICA

Dušan Zelko, SŠGT Radenci

Sestavine za 16 kosov (pekač, velikosti 20 × 30 cm)

Testo razvaljamo v velikosti pekača, ki ga namažemo z maslom. V pomaščen pekač razgrnemo krhko testo, da v celoti prekrije dno. Po testu porazdelimo makov nadev, nato pa pokapamo s smetanovim in maščobnim prelivom. Prekrijemo s plastjo vlečenega testa, nato premažemo s skutnim nadevom, ki ga pokapamo z obema prelivoma, pokrijemo z vlečenim testom, potresemo z bučnim nadevom; tudi bučni nadev pokapamo z obema prelivoma. Pokrijemo z vlečenim testom, potresemo z jabolčnim nadevom, ki ga pokapamo z obema prelivoma in pokrijemo z vlečenim testom. Preostanek preliva premažemo po vrhu in pečemo pri 175-180 °C, od 25-30 minut. Ohlajeno pečeno gibanico potresemo s sladkorjem v prahu.



**FLAG
SHIP
PRODUCTS**



Projekt Flagship Products je sofinanciran s strani Evropske unije, Evropskega sklada za regionalni razvoj, Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija - Avstrija 2014-2020

RADENSKA GIBANICA

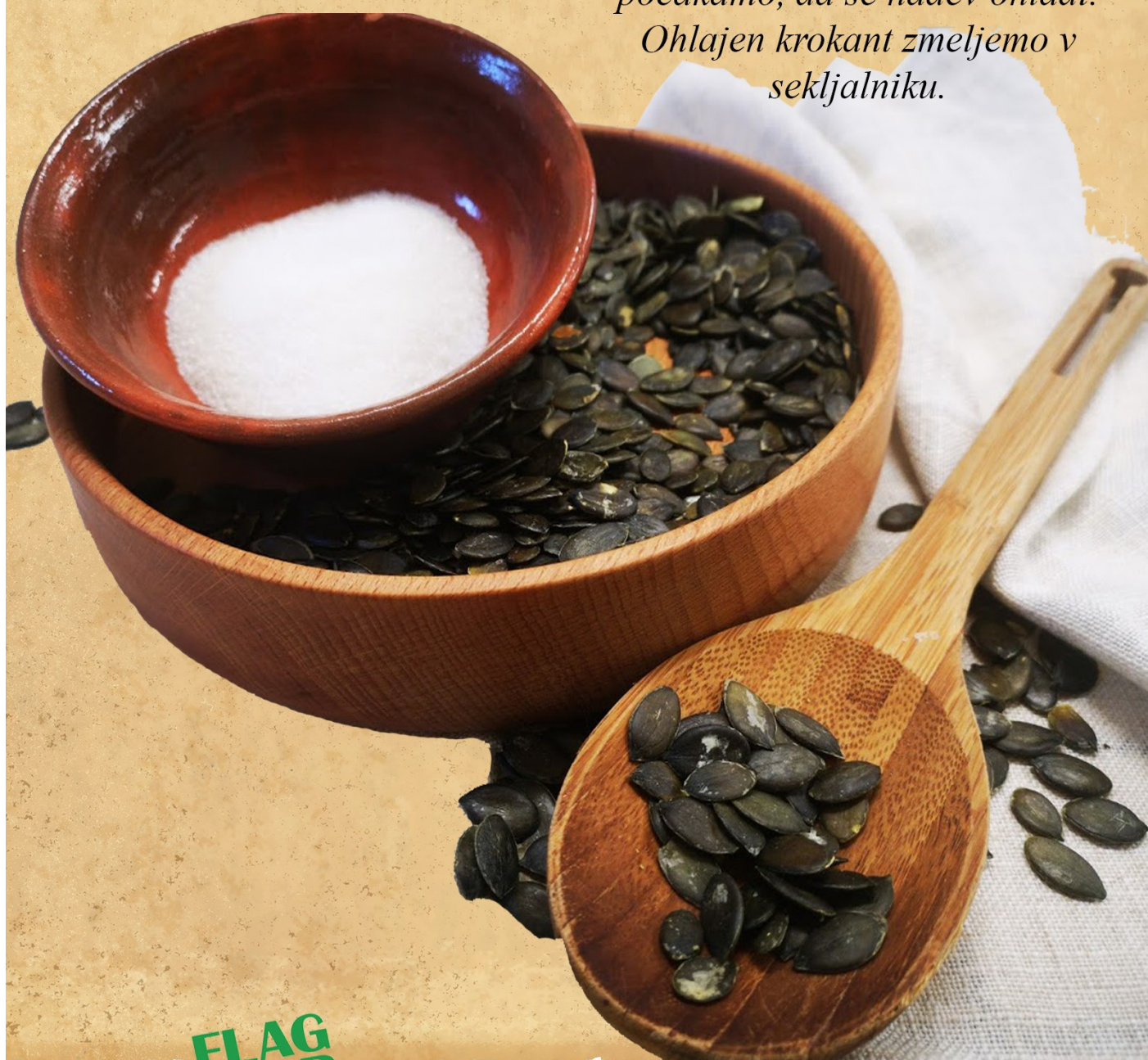
Sestavine za 16 kosov (pekač, velikosti 20 × 30 cm)

BUČNI NADEV

200 g bučnih semen

60 g sladkorja

Za bučni nadev v kozico stresemo sladkor in pristavimo. Ko nastane karamela, dodamo bučna semena in premešamo. Pražimo 2 minuti, nato pazljivo zlijemo na pekač, prekrit s papirjem za peko, in počakamo, da se nadev ohladi. Ohlajen krokant zmeljemo v sekljalniku.



**FLAG
SHIP
PRODUCTS**



Projekt Flagship Products je sofinanciran s strani Evropske unije. Evropskega sklada za regionalni razvoj, Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija - Avstrija 2014-2020

RADENSKA GIBANICA

Sestavine za 16 kosov (pekač, velikosti 20 × 30 cm)

JABOLČNI NADEV

1 kg kiselkastih jabolk

60 g medu

mleti cimet

Za jabolčni nadev jabolka olupimo, grobo nastrgamo in osladimo z medom ter odišavimo s cimetom.



**FLAG
SHIP
PRODUCTS**



Projekt Flagship Products je sofinanciran s strani Evropske unije, Evropskega sklada za regionalni razvoj, Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija - Avstrija 2014-2020

RADENSKA GIBANICA

Sestavine za 16 kosov (pekač, velikosti 20 × 30 cm)

MAKOV NADEV

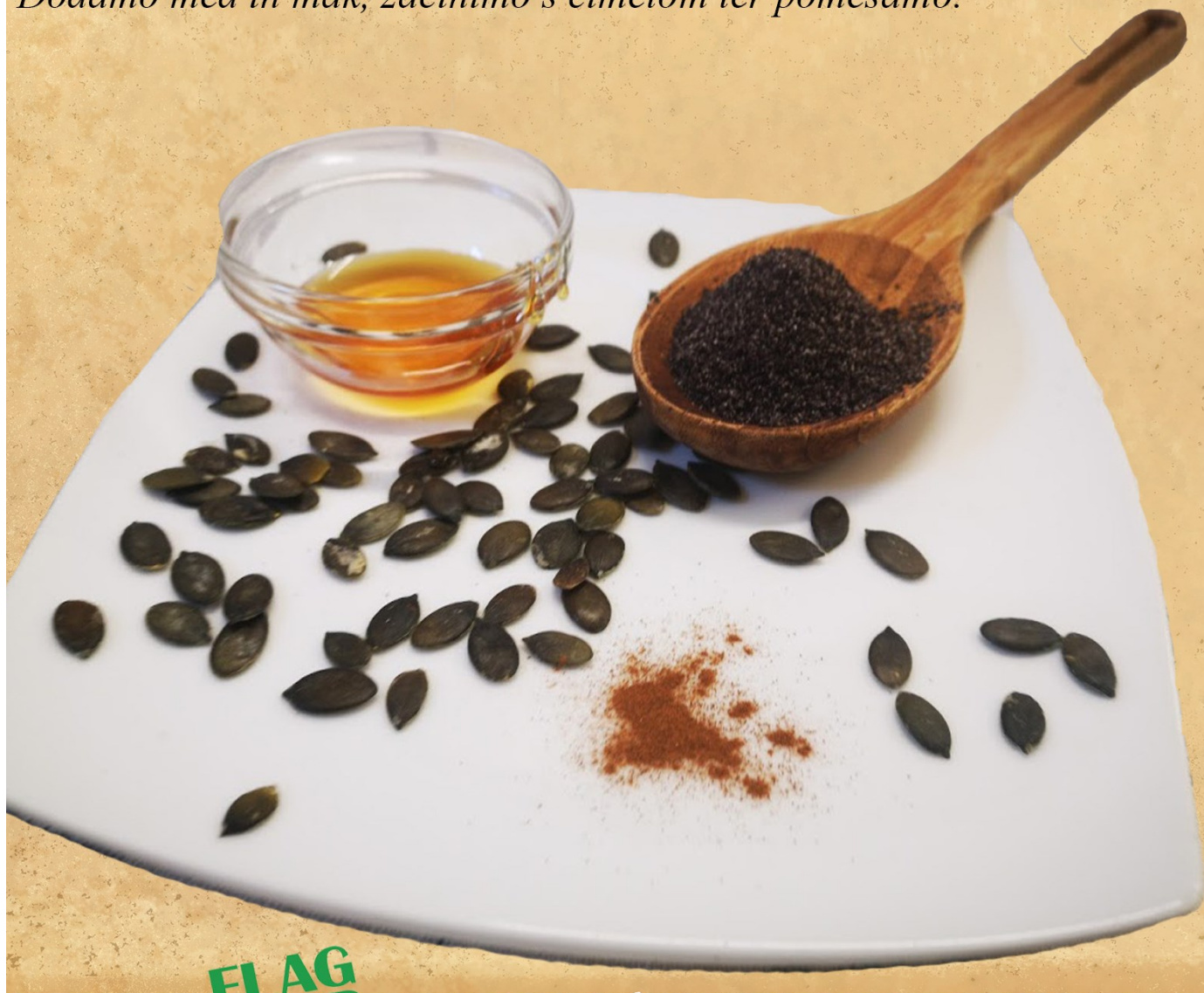
100 g mletega maka

250 g mesa buče

60 g medu

mleti cimet

Za makov nadev bučo nastrgamo in stresemo v kozico. Pristavimo in pri blagi temperaturi na hitro podušimo, da se zmehča in tekočina izhlapi. Dodamo med in mak, začинimo s cimetom ter pomešamo.



**FLAG
SHIP
PRODUCTS**



Interreg 
SLOVENIJA – AVSTRIJA
Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj

Projekt Flagship Products je sofinanciran s strani Evropske unije. Evropskega sklada za regionalni razvoj, Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija - Avstrija 2014-2020

RADENSKA GIBANICA

Sestavine za 16 kosov (pekač, velikosti 20 × 30 cm)

MAŠČOBNI PRELIV

50 g bučnega olja

50 g masla

*Za maščobni preliv v kozici segrejemo maslo,
da se razpusti, nato dolijemo olje in
premešamo.*



**FLAG
SHIP
PRODUCTS**



Projekt Flagship Products je sofinanciran s strani Evropske unije. Evropskega sklada za regionalni razvoj, Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija - Avstrija 2014-2020

RADENSKA GIBANICA

Sestavine za 16 kosov (pekač, velikosti 20 × 30 cm)

SKUTNI NADEV

500 g skute

2 jajci

50 g rozin

50 g cvetličnega medu

2-3 žlice kisle smetane

nastrgana limonina lupinica

Za skutin nadev damo v skledo vse sestavine in temeljito premešamo.



**FLAG
SHIP
PRODUCTS**



Interreg 
SLOVENIJA - AVSTRIJA
Evropska unija | Evropski sklad za regionalni razvoj

Projekt Flagship Products je sofinanciran s strani Evropske unije, Evropskega sklada za regionalni razvoj, Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija - Avstrija 2014-2020

RADENSKA GIBANICA

Sestavine za 16 kosov (pekač, velikosti 20 × 30 cm)

SMETANOV PRELIV

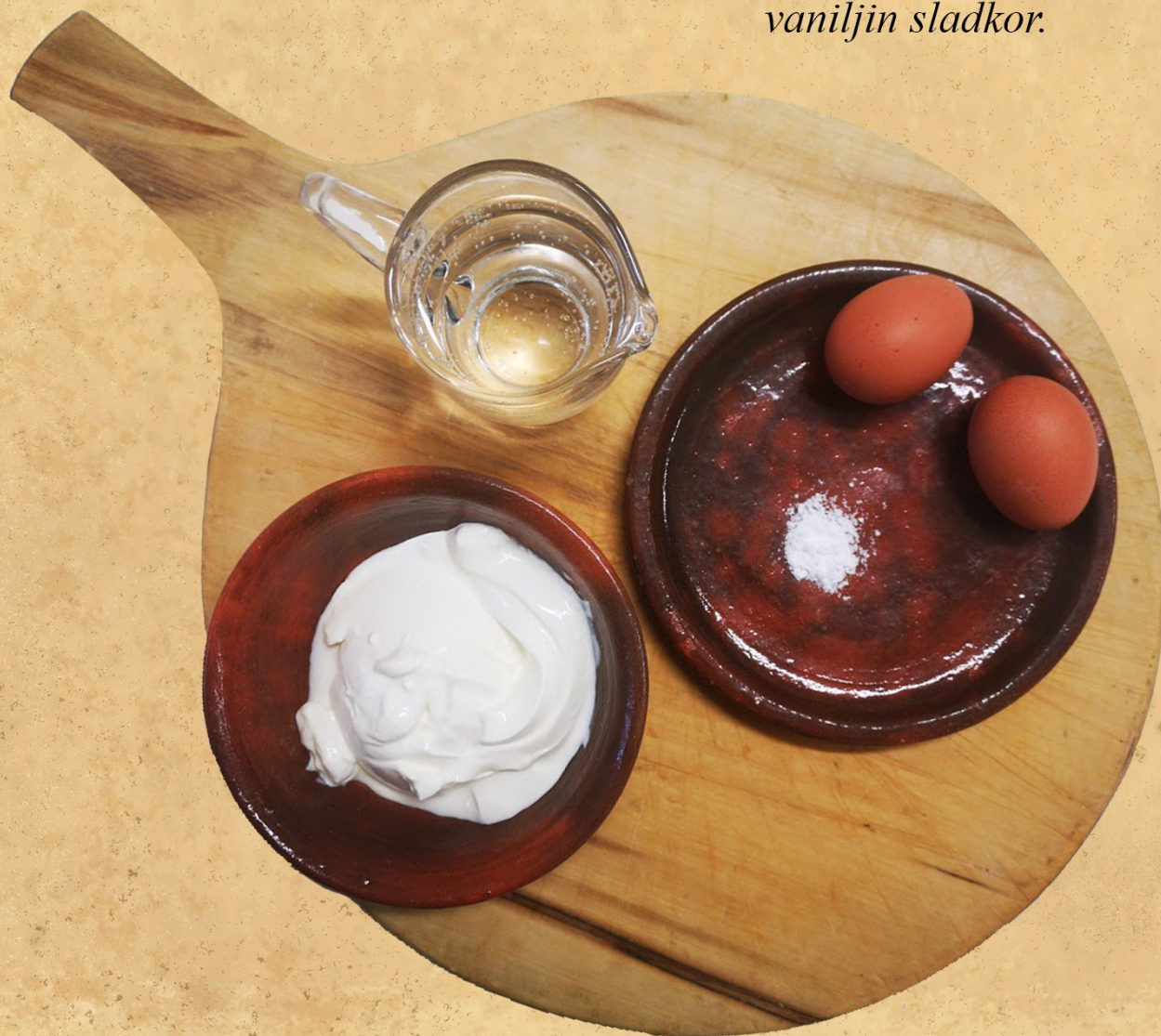
300 g kisle smetane

2 jajci

150 ml mineralne vode Radenska

vaniljin sladkor po okusu

Za smetanov preliv s šibo razžvrkljamo kisko smetano in jajce ter primešamo Radensko in vaniljin sladkor.



**FLAG
SHIP
PRODUCTS**



Projekt Flagship Products je sofinanciran s strani Evropske unije. Evropskega sklada za regionalni razvoj, Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija - Avstrija 2014-2020

RADENSKA GIBANICA

Sestavine za 16 kosov (pekač, velikosti 20 × 30 cm)

KRHKO TESTO

200 g moke

pol žličke pecilnega praška

ščepl soli

80 g masla

1 jajce

50 g sladkorja v prahu

mineralna voda Radenska

po potrebi

*Vse sestavine za krhko
testo damo v skledo
in na hitro pregnetemo,
oblikujemo hlebček,
ovijemo v prozorno
folijo in postavimo
za 10 minut v
hladilnik.*



RADENSKA GIBANICA

Sestavine za 16 kosov (pekač, velikosti 20×30 cm)

1 ZAVITEK VLEČENEGA TESTA



**FLAG
SHIP
PRODUCTS**



Projekt Flagship Products je sofinanciran s strani Evropske unije, Evropskega sklada za regionalni razvoj, Programa sodelovanja Interreg V-A Slovenija - Avstrija 2014-2020

