

Gibanica (Serbische „Knüll Lasagne“)



Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Serbischen Käse (ähnlich Fetakäse vom Schaf)	Käse in einer größeren Schüssel zerbröckeln, restliche Zutaten zugeben und würzen. Es entsteht eine ziemlich flüssige Masse. Auflaufform mit Öl gut einfetten, Backrohr auf 180°C ober- Unterhitze vorheizen.
1 Becher	Schmand	
5	Eier	
1 l	Milch	
	Salz, Pfeffer	
1 Pckg.	Fladen- Plunderteig (aus dem Balkan-Laden)	Mit zwei Fladenstücken die Auflaufform auslegen, auch den Rand, es soll wie ein „Bettchen“ sein! Zwei weitere Fladenstücke beiseite legen. Die restlichen Stücke einzeln durch die Käse- Milchmasse ziehen, die Käsestückchen gut einarbeiten und alles gut durchtränken. Danach Teigstücke knüllen und nebeneinander in die Auflaufform legen. Restliche Masse zugießen. Die beiden übrigen Fladen auflegen und Ränder mit den überlappenden Seitenteilen verschließen.
1 EL	Öl	Öl und Wasser mischen und die ganze Lasagne damit bestreichen. Goldbraun backen! Die Gibanica hat eine weiche, fluffige Konsistenz. Dazu passt sehr gut Salat!
1 EL	Wasser	