**HALOŠKA SIROVA GIBANICA**

Anja in Brina Hedl

**Testo:**

400 g gladke moke

kvas (polovico kocke svežega ali en zavojček suhega)

1 jajce

toplo mleko

topla voda

raztopljeno maslo

Pripravimo kvašeno testo. V posodo damo moko, ščepec soli. Dodamo jajce, stopljeno maslo, kvas in vse skupaj zamesimo z mešanico toplega mleka in tople vode. Testo pustimo vzhajati. Medtem ko testo vzhaja si pripravimo nadev.

**Nadev:**

500 g skute

2 jajci

2 dcl kisle smetane

sladkor po okusu

malo cimeta

**Postopek:**

Vse sestavine za nadev zmešamo.

Vzhajano testo razvaljamo na pol centimetra debelo, damo na kvadratni ali okrogel pekač. Na testo namažemo nadev, naredimo rob iz testa in po vrhu namažemo kislo smetano zmešano z jajcem. Jaz na vrh posujem rjav sladkor in pečemo v pečici na 180 stopinj.