

## Gibanica: A Pie That Started It All

Gibanica, pronunciada "geebanitsa", es la razón muy especial por la que tengo un negocio y un libro hoy - es la empanada que comenzó todo. Fue hecha con amor en repetidas ocasiones por mi abuela materna, recreada por mí y ahora, a través de mi tienda Mystic Burek, tiene muchas variaciones. La receta original, si puedes llamarla así (es más un garabato en un cuaderno que me pasaron), es un testimonio de habilidades manuales: al igual que mi mamá y mis tías, sintió la comida entre los dedos, sin medidas, sin temporizadores - solo cocina natural, ancestral.

## Papas crujientes con crema de pimientos fritos (arriba)

Esto es perfecto tanto para una cena tranquila frente a la televisión como para una comida más concurrida. Los pimientos escupirán mientras se cocinan, así que consiéntase con una cubierta de malla para su sartén; es una herramienta básica en muchos hogares balcánicos.

### Tiempo de preparación

10 minutos

### Tiempo de cocción

45 minutos

### Sirve

4

- Aceite vegetal o de girasol, para freír
- 4 pimientos dulces rojos puntiagudos, como el romano
- 4 pimientos verdes largos

### Para la crema de pimientos

- 2 pimientos rojos grandes
- 1 pimiento verde grande
- 4 cebollas en escabeche
- 200 ml de crema agria
- Sal y pimienta negra

### Para el aderezo de cebolla

- Un manojo de cebollas de primavera
- 12 cebollas en escabeche, finamente picadas

- Un manojo de perejil
- 2 cucharaditas de aceite de oliva

## Para las papas crujientes

- 500 g de papas nuevas
- 300 ml de aceite vegetal

Ponga un poco de aceite en una sartén grande a fuego medio, agregue los pimientos rojos y verdes enteros y fríalos de cinco a ocho minutos, hasta que estén tiernos. Transfiera los pimientos a un recipiente hermético (o envuélvalos en film transparente) y déjelos reposar durante 20 minutos para ablandarlos más.

Mientras tanto, ponga todos los ingredientes para la crema de pimientos en un procesador de alimentos y mézclelos hasta que estén suaves. Condimente al gusto, luego transfiera a un plato, cubra y colóquelo en la nevera para que cuaje (esto se puede hacer hasta un día antes).

Ponga los pimientos suaves en un tazón, agregue todos los ingredientes para el aderezo de cebolla, sazone con sal al gusto, luego revuelva suavemente.

Para hacer las papas crujientes, hierva las papas en una cacerola grande durante 10-15 minutos, hasta que estén tiernas pero no se desmoronen. Escurrir y dejar enfriar completamente.

Ponga los 300 g de aceite en una olla grande a fuego medio-alto y déjelo calentar durante ocho minutos. Aplast

O chanceler alemão, olaf Schonz foi parabenizar Max Rendschmidt após a corrida de ouro da **kizi jogo** equipe no sprint K-4 500m **kizi jogo** Paris na sexta-feira passada.

Rendschmidt, embora eufórico sobre **kizi jogo** vitória olímpica a oportunidade de conhecer Scholz para falar francamente dos desafios que ele está enfrentando com seus colegas atletas - incluindo cortes orçamentários. Ele disse ao chanceler: "Não queria ser levado muito à sério só porque eles tiveram sucesso".

"É importante que os políticos não estejam aqui apenas porque estão pensando na próxima eleição", disse Rendschmidt após a reunião.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: kizi jogo

Palavras-chave: **kizi jogo - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-06