

Autori:
Maja Cvetković
Josip Lebegner

Izdavač:
Kulturno umjetničko društvo "Oštrc"
www.ostrc.hr/rudarska_greblica
greblica@ostrc.hr

Naklada: 10.000 primjeraka

Izradu poduprli:
Ministarstvo kulture Republike Hrvatske
Grad Samobor
Pekara "Nikl" - Rude

Tisak: Edok d.o.o.

Rude, srpanj 2009.

Rudarska greblica

PO RECEPTU
Greblicica
NAŠIH BAKA

Nematerijalno kulturno dobro
Republike Hrvatske

Nakon što je tijesto odstajalo pola sata, razvaljajte ga u dvostrukoj veličini provana (60 x 40 cm). Na polovicu tijesta stavite nadjev i preklopite ga drugom polovicom. Rubove savijte prema gore da nadjev ne isticu van. Stavite kolač u prethodno namasćeni provan i nakon toga u pećnicu. Greblicu pecite 20 -25 minuta na temperaturi od 200° C. Pecenu greblicu premažite margarinom ili maslascem dok je još vruća.

Priprema

- malo soli
- 5 dag mljevenih oraha (umjesto oraha može se dodati špinat ili blitva)
- 1 cijelo jaje i preostali bjelanjak
- 1 kravljji sir srednje veličine

Nadjev

- 1/2 žličice germe
- 1 žumanjak
- 1 žlica soli (bez vrha)
- 1 žlica soli (bez vrha) (tijesto ne postane meko)
- 1/2 dl mlakog mlijeka (dodat po potrebi dok nadjev ne postane mekan)
- 3 žlice ulja
- 2 dl vrhnja
- 35 dag brašna

Tijesto

- 35 dag brašna
- 2 dl vrhnja
- 3 žlice ulja
- 1/2 dl mlakog mlijeka (dodat po potrebi dok nadjev ne postane mekan)
- 1 žlica soli (bez vrha)
- 1 žumanjak
- 1/2 žličice germe



Recept

Korisni savjeti

- Rudarska greblica nadjeva se **strom** i nekim od dodataka (orasi, špinat ili blitva uz malo metvice, naribana zuta mrkva, kopriava, lišće mladog luka) ili samo strom
- Poželjno je koristiti **ocijedeni sir**, kako bi greblicu nakon pečenja lakše narezali
- Ukoliko za nadjev koristite zelenje ili žutu mrkvu, povrće se može prethodno kratko **proprijati** na ulju ili domaćem kiselim vrhnju
- Tijesto ne smije biti **debelo** niti se smije dodavati puno kvasca
- Rubovi obavezno moraju biti **zavrnuti prema gore** te ih treba utisnuti kako nadjev nebi isticuio u pečenju
- Prije stavljanja Greblice u provan, **premažite ga svinjskom masću** ili uljem
- Prije stavljanja u prethodno ugnjšanu pećnicu, gornji sloj tijesta možete **premazati uljem ili maslascem**, a nekoliko minuta prije vadenja iz pećnice i **domaćim kiselim vrhnjem**
- Prije i tijekom pečenja, potrebno je nekoliko puta **probosti** gornji sloj tijesta kako ono ne bi nabubrilo i zagorilo
- Nakon pečenja, kolač premažite **margarinom ili maslascem** i ostaviti da malo odstoji
- Greblica je pečena kada sa svih strana dobije **zlatno-zutu boju**
- Greblica je najbolja dok je **vruća**, no može se jesti i hladna