Posna gibanica sa pecurkama



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **2 kašicice**soli
- **oko 500 ml**tople vode

Nadev:

- **1 pakovanje** šampinjona
- **1**praziluk
- ulje
- so
- biber

Priprema

Staviti brašno u vangu, dodati so, i polako dodavati vodu, tacnu kolicinu cete morati sami da procenite, zavisi od brašna, ali, oseti se pod rukom... Testo treba da bude mekše.

Od dobijenog testa, napraviri 5 lopti, na pobrašnjenu tacnu ih poreati, premazati uljem i ostaviti ih da stoje pola sata.

Za to vreme, iseckati praziluk na kolutove, šampinjone na listice. Na malo ulja krenuti da pržite luk, pa kad je on gotov dodati šampinjone, posoliti i pobiberiti po želji... Dinstati ih dok ne ispari voda. ***** samo da

napomenem, mi smo pravili i sa šampinjonima i sa krompirom, ova kolicina nadeva od šaminjona je utrošena za dve loptice od testa... a ostatak smo filovali nadevom od krompira i luka. Ovo pišem zbog toga da biste znali kojiko se utroši nadeva.

Svaku loptu testa prvo rastanjiti oklagijom, premazati uljem, pa razvuci rukama preko stola što tanje. Šire krajeve prebaciti ka sredini, poprskati uljem, rasporediti fil i zarolati. Tako uraditi sa svim korama. Pecnicu ugrejati, savijacu premazati uljem i peci dok ne porumeni.

Savet

Samo je bitno da napravite lepo testo, nadevi su na vama da se sami odluite koji vam najviše prije... mi smo pravili i sa peurkama, sa krompirom, sirom... PRIJATNO!!!