Gibanica sa pavlakom

težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **3 cašemleka**
- **1 cašaulja**
- **2 kašikešecera**
- **1 kašikasoli**
- **1 paketickvasca**
- **700-800 gbrašna**

Za premaz:

- **250 gmargarina**
- **200 mlpavlake**
- **4** žumanceta
- so

Priprema

Mleko smlaciti, staviti kvasac i šecer, ostaviti da nadoe. Kada kvasac nadoe sjediniti ga sa brašnom, uljem i solju. Sjediniti lepo sve sastojke. Mesiti dok testo ne postane glatko. Ostaviti da odstoji 15-tak minuta.

Nakon 15 minuta, podeliti testo na 4 jednaka dela. Ostaviti da odstoji još 15-tak minuta.

Zatim, svaku jufkicu posebno razvuci prstima koliko je moguce. Potom premazati magrarinom, prethodno umucenim sa žumancima.

Kada je testo premazano, posoliti i premazati i sa pavlakom.

Zatim urolati testo i tako urolano staviti u podmazan pleh.

Ponovoviti postupak sa svakom jufkicom.

Poreati jedno uz drugo (da se dodiruju) i seci na trouglice ili kako vec želite.

Ostaviti malo da odstoji i premazati žumancem i mlekom. Posuti susamom.

Peci na 200 C, dok ne dobije zlatno-žutu boju.

Savet