

## Gibancice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- so
- **1/2 kašike** svinjske masti
- **2 dl** vode

## Priprema

Zamesiti testo od soli, vode i brašna. Ostaviti da miruje 10-tak minuta. Razvuci na 1 cm debljine i premazati površinu sa mašću. Urolati cvrsto. Seci oštirim nožem na 2 cm debljne i zatim ponovo oklagijom rastanjiti kao palacinku. Pržiti u dubokoj masti, dok lepo ne porumeni sa obe strane. Vaditi na ubrus da se ocedi višak masnoce. Jesti uz sir, kajmak, pavlaku, ili džem, pekmez..ili samo slano...

## Savet

Nešto jako staro... vojvođanski ... prilikom rolanja možete pobacati i 100 g sitnog sira ili premazati sa ajvarom i sirom.