

Gibancici sa mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg mlevenog mešanog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 2 jajeta
- 1/2 kg kora za gibanicu
- 1 čaša vode
- 1 čaša milerama
- ulje
- so
- biber

Priprema

Na zagrejanom ulju dinstati sitno isecenu glavicu crnog luka i samleveno meso dok sva tecnost ne ispari. Zatim sklonite sa štednjaka, posolite, pobiberite, dodajte žumanca, umućen sneg od belanaca, pa nadev izmešati. Uzmite jednu koru za gibanicu pa je nožem isecite na 4 dela. Svaki deo poprskajte uljem i vodom, stavite nadev, uvijte kao sarmu i ređajte u pleh jednu do druge. Prelijte ostatkom ugrejanog ulja, poprskajte sa 1/2 čaše vode. Pecite oko 40 minuta dok gibancici ne porumene. Izvadite iz pecnice, prelijte mileramom pa ih vratite nazad u pecnicu još 10 minuta, ali pecnicu prethodno isključite.