

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.