

# **Bakine gibancice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **5 dl** vode
- **1 kg**brašna
- **1 kašika** soli

### **Za premazivanje:**

- **3 kašike** omešale masti

### **Za fil;**

- **1jaje**
- **500 g**sitnog sira
- **1 kašicica** soli

## **Priprema**

U posudu za mešenje sipati vodu i so, pa brašnom zamesiti glatko testo. Ostaviti ga 5 minuta, samo malo da se odmori.

Rastanjiti oklagijom testo, što tanje, pa ga premazati mašcom, margarinom ili uljem. Uviti u rolat.

Tako dobijen rolat iseci na parcad širine 2 cm (ja sam dobila 22 parceta). Od svakog parceta formirati jufkice,

tako da se zatvaraju strane gde se vidi mast (da mast ostane unutar).

Napraviti fil. Pomešati jaja sa sirom i posoliti.

Svaku jufku rastanjiti, na polovinu staviti kašiku fila, preklopiti pa prstima zatvoriti krajeve.

Napraviti sve gibancice, stavljati ih na pobrašnjenu površinu (brzo se peku pa je fizicki nemoguce postici istovremeno i praviti ih i peci).

Peci ih u tiganju u zagrejanom ulju. Vaditi ih na ubrus kako bi se ocedio višak masnoce.

Mogu biti i prazne. Samo ih rastanjiti oklagijom i peci. Po želji namazati pekmezom i uživati.

Prijatno!

### **Savet**

Starinski recept. Ukusom podsea na burek. Prijatno :)