

Gibancice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 2 dl mleka
- 2 dl kisele vode
- 1 ravna kašikasoli
- 700 g brašna

Fil:

- po potrebisir

Ostalo:

- 5 kašikavrelog ulja
- po potrebiulje za prženje

Priprema

U vanglu sipati mleko i vodu, dodati so, jaje i uz dodavanje po malo brašna umesiti testo koje ne sme biti tvrdo.

Razviti tanko 1 cm, poprskati vrelim uljem (može i vrela mast) . Uviti kao rolat, pokriti folijom i ostaviti 2 h u frižider.

Izvaditi iz frižidera i iseci na parcad 3 prsta debljine. Svako razviti u krug debljine 1 cm. U kraj staviti sitan sir, uviti kao rolat pa onda u puža. Razviti sve na 1 cm debljine.

Peci u teflon tiganju na malo ulja poklopljeno. Posle dva-tri minuta (ovisi o šporetu) otklopiti i okrenuti na drugu stranu. Pecene stavljati na kuhinjski papir da pokupi višak masnoce. Služiti ih tople.

Savet