

## **Gibancice**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1jaje**
- **2 dlmleka**
- **2 dl kisele vode**
- **1 ravna kašikasoli**
- **700 gbrašna**

#### **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**