

Gibancici ko bombone



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tanke kore
- **300 g** mladog sira
- **2** jajeta
- **1** žumance
- **po ukusu** soli

Za premaz:

- **1** neumuceno belance
- **2 kašike** susama za posipanje
- **1 kašica** curekota
- **100 ml** ulja

Priprema

Sir, jaja, žumance, so umutiti. Kore preseći na širinu od 10cm da se dobiju trake. Uzimati po jednu traku premazati traku sa uljem presaviti je na pola na početak trake staviti malo fila od sira urolati traku i uviti kao bombonicu. Svaku bombonicu premazati sa neumucenim belancetom. Posuti sa susamom i curekotom.

Gibancice, bombonice peći 12 minuta na 200 stepeni.

Pecene gibancice, bombonice poslužiti tople ili hladne. Prijatno.

Savet

Fil možete staviti i drugi veoma su lepi sa pizza punjenjem ili mlevenim mesom. Fil prilagoditi ukusu ukuana.