

## Gibancice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** masti
- **po potrebi** mlaka voda

## Priprema

U pola kilograma brašna doda se kašičica soli, malo masti 1 kašika i zamesi srednje tvrdo testo sa mlakom vodom. Oblikujete testo u tri kugle.

Malo razvucete oklagijom premažete sa masti i ostavite oko pola sata da odmara. Razvucite kao za pitu.

Umotajte u rolat i isecite na komadice. Svaki komadic razvucite oklagijom i pržite na vreloj masti sa obe strane dok lepo ne porumeni.

## Savet