

Gibancice



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 dl**vode
- **1 kašičica**soli
- **800 g**brašna
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika**masti
- mast za pecenje

Priprema

Od brašna, soli i vode zamesite testo i ostavite ga desetak minuta da odstoji.

Zamešeno testo razvuci na stolnjaku u pravougaonik ili kocku.

Poprskati ga sa malo masnoce, ja koristim mast, i posuti sa dve kašike brašna.

Testo zaviti kao štrudlu.

Ostaviti da odstoji desetak minuta pa ga seci na oko 2 cm širine.

Isecene komade uhvatite za oba kraja i savite tako da dobijete malecke jufkice.

Ostavite testo toliko da odstoji koliko je potrebno da se zagreje masnoca u tiganju. Razviti oklagijom krugove precnika 7 cm, a pre nego gibancicu stavite u tiganj razvucite je rukom da dobijete krug precnika 15 cm.

Savet

Gibanice možete služiti tople ili hladne, slatke ili slane. Moja deca obožavaju tople sa krem sirom :)