

Gibancice



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U pola kilograma brašna doda se kašicica 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