

Рибице. Замијесити тијесто од брашна, млаке воде, соли и мало соде бикарбоне. Тијесто оставити мало да одлежи на топлом мјесту. Од тијеста формирати мање лоптице. Развити у круг оклагијом и премазати масноћом (уље и путер). Слагати једну на другу (6 – 7 комада) а затим развући. Сјећи на квадрате. На средину поставити фил од мљевеног меса, ситно сјецканог црног лука, мљевеног бибера и соли. Увити са страна и вертикално ређати у подмазан плех. Пећи у претходно загријаној пећници и непосредно пред крај печења залити са ријетким кисјелим млијеком. Довршити печење, извадити плех и вруће рибице залити густим кисјелим млијеком у које се по жељи може додати ситно сјеченог бијелог лука.