

Kisela banica



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500** g mekog brašna
- **300** ml vode
- malo šecera
- **10** g svežeg kvasca
- **100** ml ulja
- **1** kašičica soli

Fil:

- 2 jajeta
- **300** g kravljeg sira
- **1** jajašulja

Priprema

U posudu za mešenje staviti vodu, šećer i kvasac. Sve to razmutiti da se kvasac rastopi. Dodati, ulje i so i polako dodavati brašno i rukama mesiti testo. Testo će biti mekano, ali se neće lepiti za ruke. Ostaviti testo 15 minuta da raste. Sada testo podeliti na 3 lopte i odmah ih tanjiti na pobrašnenoj podlozi. Ja sam to radila na stolnjaku. Prvo testo tanjiti oklagijom, a zatim malo razvuci rukama da se dobije pravougaonik. Za nadev umutiti jaja sa sirom. Svaki pravougaonik premazati uljem, staviti sir po celoj površini, sem nekih 10 cm na gornjem kraju. Pomocu stolnjaka na kojem se testo tanjilo, urolati rolnu, savitri je u krug i slagati u nauljeni pleh. Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci banicu oko 30 minuta. Isključiti rernu, banicu poprskati još malo uljem i vratiti još 5 minuta u toplu rernu. Izvaditi pleh, ohladiti banicu i seci je ili kidati delove po želji.

Savet

Služiti je toplu uz jogurt ili kiselo mleko.