

Banicke



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za pitu
- **400 g** sira
- **3** jajeta
- **4 kašike** brašna
- **300 ml** mleka
- **1** svež kvasac
- **150 ml** ulja

Priprema

U veci dublji sud stavimo kvasac, mleko, brašno i mešamo kašikom. U sud dodamo jedno celo jaje i dva belanca. Krupno izrendamo sir i dodamo u sud. Tepsiju za pečenje premažemo uljem. Kašikom na kore dodamo fil. Dve kore uvijamo u rolat, a potom, rolat uvijamo u obliku banicke. Stavimo je u nauljenu tepsiju. Postupak ponovimo sa svim banickama. Umutimo dva žumanca i premažemo banicke. Pecemo 40 minuta na 225 C.

Savet

Odlina veera ili doruak