

## Banica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 paklica** svežeg kvasca
- **2 kašičice** soli
- **400 g** starog ocijeg ili kravljeg sira
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** vode (mlake)

## Priprema

U prosejano brašno dodati so, kvasac razmučen u vodi, zamesiti glatko testo i podeliti ga na jufkice. Svako parce premesiti i razviti koru velicine tepsije. Na svaku koru posipati malo ulja i naneti tj. posipati izdrobljen sir. Koru skupiti (kao falte), prvu saviti kao spiralu i postaviti u sredini podmazane tepsije. Oko nje, sve do zadnjeg reda tj. zidova tepsije, reati ostale kore pripremljene na isti nacin. Poprskati površinu uljem i na sobnoj temperaturi ostaviti 10-15 minuta da odstoji. Peci na 200 C oko 45-50 minuta.

## Savet