

Banica



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 paklica**asvežeg kvasca
- **2 kašice**cesoli
- **400 g**starog ocijeg ili kravljeg sira
- **po potrebi**ulje
- **po potrebi**vode (mlake)

Priprema

U prosejano brašno dodati so, kvasac razmucen 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