Kisela banica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **850 g**brašna
- **400 ml**vode
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2**jajeta
- **2 kašike**ulja

Za fil:

- **oko 400 g**sira
- **4**jajeta
- **oko 50 ml**ulja

Priprema

U toplu vodu dodati šecer i umrviti kvasac. Jaja umutiti, dodati im so. Nadošao kvasac uliti u brašno, dodati jaja i ulje i zamesiti testo. Ostaviti ga na toplom da nadoe oko sat vremena. Zatim ga prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i malo premesiti. Testo podeliti na 5 delova, pa svaki od njih malo premesiti i oblikovati pogacicu. Umutiti jaja i pripremiti sir. Tepsiju (velicine 30 ili 32) dobro podmazati uljem. Jednu pogacicu razvuci u koru velicine tepsije, pa je prebaciti u nju. Tu koru poprskati uljem i umucenim jajetom, pa izmrviti sir preko. Drugu pogacicu opet razvuci u koru, staviti je preko prve kore i fila, pa i na nju naneti fil (ulje, jaja i sir). Tako raditi naizmenicno dok ne poslažete sve kore. Od umucenih jaja treba da ostane malo, oko dve kašike.

Banicu zatim iseci nožem, prekriti krpom i ostaviti da odmori dok se rerna zagreje na 200 stepeni.

Neposredno pre pecenja premazati banicu ostatkom umucenih jaja, u koji je dodata kašika ulja. Posuti susam, po želji.

Banicu peci oko 40 minuta. Pred kraj pecenja postepeno snižavati temperaturu do 150 stepeni. Po potrebi koristiti aluminijumsku foliju.

Testo se može zamesiti i bez jaja, ja ih dodajem da bi banica bila žuckasta. Uz nju služiti kiselo ili presno mleko, ili vurdu. Prijatno. :)

Savet