

****Sukana banica****



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mlake vode
- **1 kašičica** soli
- **1 dlulja**
- **1 kg** brašna

Za fil:

- **6** jajeta
- **400 g** sira
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo

I još:

- **1 dl** kisele vode
- **100 g** masti
- **1 dlulja**

Priprema

U mlaku vodu dodajte so, ulje i sa brašnom zamesite testo. Testo je gotovo kad pocne da se odvaja od ruke. Odmah ga podelite na 4 dela, napravite loptice, pokrijte kesom i ostavite 30 minuta da miruju. Sir izgnjecite, dodajte so, pola praška za pecivo i žumanca. Izmešati dobro da se sastojci sjedine. Belanca umutite cvrsto

mikserom. Dodajte malo soli i pola praška za pecivo. Na sto stavite stolnjak i pospite ga bogato brašnom. Stavite lopticu i rastanjite oklagijom. Pospite dosta brašna, jedan kraj smotati oko oklagije i valjati između dlanova nekoliko puta. Izvadite oklagiju pa postupak ponovite s drugog kraja kore sve dok ne napravite tanku koru.

Na koru stavite 3 kašika rastopljene masti, četvrtinu fila sa žumancima i četvrtinu belanaca. Smotati celu koru u rolnu, pa u krug i stavite na sredinu pleha. Postupak ponovite i sa preostalim korama. Svaku narednu smotati oko one prve da se dobije veća kružnica. Celu pitu prelijte sa ostatkom rastopljene masti i ulja. Ostavite je 15 minuta da miruje.

Rernu uključite na 200 C i pecite dok ne porumeni. Pred kraj pečenja izvadite iz rerne i poprskajte sa kiselim vodom.

Vratite u renu na 5 minuta. Izvadite, ohladite, secite na odgovarajuće parčice i uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet