

Sukana kisela banica



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kesica** suvog kvasca
- **oko 400ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **1** žumanac
- **3 kašike** ulja
- **oko 800 g** brašna

Za fil:

- **po potrebi** ulja i tvrdog, prevrelog sira
- **3** jajeta
- **1** belanac

Priprema

Izmešati brašno, kvasac i šećer, pa uliti toplu vodu i malo zamesiti. Zatim dodati umućena jaja i žumanac sa malo soli, i na kraju ulje. Sve lepo zamesiti u glatko testo, staviti u vanglu, prekriti kesom a onda sve umotati u stolnjak i ostaviti na toplom da se udvostruci. Na sto staviti stolnjak, pobrašniti ga, i pripremiti fil - ulje, sir, i jaja umutiti. Tepsiju velicine 32 podmazati uljem. Kad testo nado?e, malo ga premesiti i podeliti na 4 dela, pa svaki malo oblikovati u jufkicu. Dužom i tanjom oklagijom rastanjiti uobicajeno jednu jufkicu u koru precnika oko 30cm.

I sad sledi sukanje. Koru ravnomerno pobrašniti (najbolje kroz cediljku), prebaciti jedan kraj kore preko oklagije i malo namotati koru na oklagiju. Prstima krecete od sredine namotane kore prema krajevima, rolate oklagiju napred-nazad u kratkim potezima, lagano razvlaceci koru u stranu. Zatim namotate još malo kore, i ponovite postupak. I tako sve dok ne namotate celu koru na oklagiju. Onda koru razvucete na sto, opet pobrašnite i ponavljate postupak - sukanje.

Vremenom ce kora postajati sve veca i tanja. Bitno je samo da kora uvek bude pobrašnjena, da namotavate po malo kore i da ne pritiskate dok razvlacite.

Na kraju dobicete koru koja je debela 1mm.

Na koru nanesite malo ulja, malo jaja i izmrвите sir.

Preklopite suprotne krajeve kore do sredine, i na te preklopljene delove nanesite malo ulja.

Na kraju koru laganim pokretima umotajte kao palacinku. Onda je smotajte u krug i stavite na sredinu pleha.

Svaku narednu koru u tepsiji nastavljate tamo gde se prethodna završila, u krug.

Banicu prekrijte krpom i ostavite da odstoji dok se rerna zagreje na 200 stepeni. Pre pecenja je premažite uljem. Pecite oko pola sata, pred kraj postepeno snižavajte temperaturu. A cim se banica zarumeni, prekrijte je alu folijom.

Savet