

Banica sa juga



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 3 dl mlake vode
- 1 kašicica soli
- malo ulja u testo (da bi se bolje umesilo)
- sir (po potrebi)
- 1-2 jajeta

Priprema

U mlaku vodu dodavati postepeno brašno i mesiti. Dodati malo ulja, so i mesiti, dok testo ne postane glatklo.

Ne treba cekati da testo odstoji. Odvojiti broj loptica po želji, pa svaku razvuci na brašnjavoj dascim, tanko oklagijom.

Razvuceno testo premazati vrelin uljem, ili mašcu, preko staviti fil po želji (najčešće jaja i sir), uviti koru i staviti u obliku kruga u pleh.

Postupak ponavljati, dok se ne potroši materijal.

Odozgo premazati vrelin uljem i poprskati sa malo kisele vode.

Poželjno je, što manje rukama dodirivati testo i da je oklagija što tanja. Prijatno!