

Pirotska kisela banica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700-800 g** brašna
- **1** kockasvežeg kvasca
- **1 supena kašika** masti za testo (može i ulje)
- **200 g** kravljeg sira

Priprema

Zamesiti testo od brašna, kvasca i mlake vode tako da se testo odvaja od zidova posude. Ostaviti testo na toplom mestu i cekati da naraste (oko 30-35 minuta). Blago izruciti testo na brašnom posutu površinu, razmesiti i podeliti na 6-7 jufki. Svaku jufkicu razvuci oklagijom na velicinu tepsije u kojoj ce se peci, stavljati u tepsiju, preko nje staviti istopljenu mast ili ulje i izmrviti sir. Na zadnju se ne stavlja ništa a testo se nožem isece na vece kocke i ostavi da još malo naraste. Staviti da se pece u zagrejanu rernu na 220C oko 45-50 minuta.

Savet