Banica so syrom :)

Potrebujeme: štrúdľové cesto (1 balenie), 4 vajíčka, téglik bieleho jogurtu, 300 g balkánskeho syra, 1 dcl rastlinného oleja, 1 zarovnanú čajovú lyžičku sódy.

Postup: v miske rozmiešame vajcia, pridáme rozdrobený balkánsky syr, biely jogurt, sódu a ½ dcl oleja. Zvyškom oleja vymastíme plechovú formu, do ktorej vložíme ¼ štrúdľového cesta tak, aby pokrývalo celú plochu plechu. Prstami vytvarujeme okraje vysoké asi 1 cm. Jednou naberačkou pripravenej zmesi rovnomerne vyplníme vzniknutý priestor. Toto opakujeme asi 4-krát tak, aby posledné poschodie banice tvorila zmes. Banicu pečieme v trúbe pri teplote 200 stupňov asi 30 minút. Po upečení ju prikryjeme vlhkou utierkou.



Bulharské recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania