



Продукти:

- 500 гр / 1 пакет кори за баница („Фамилия“/“Сърбианка“/Filo Pastry Ready Rolled)
- 750 гр сирене
- 5 яйца
- 250 мл газирана вода
- ~50 гр масло

Приготвяне:

1. Сиренето се натрошава
2. Тавата се покрива се с хартия за печене
3. Започват да се слагат две кори (като не се „изпъват“)
4. Върху корите се слага сирене
5. След това се слага 1 кора
6. След това се слага съвсем малко олио
7. След това се слага 1 кора
8. След това се слага сирене равномерно (и по края, т.к. обикновено края се

пренебрегва)

9. Стъпки 5-8 се повтарят докато останат 2 кори
Бележка: в случая на новогодишна баница докато останат 3 кори, т.к. под последните 3 се слагат късметите, иначе 2 кори
10. Ако е обикновена баница се слагат и последните кори и се реже с нож на квадратчета
Бележка: ако е новогодишна – преди последните кори се нарязват наслоените кори, след това се слагат късметите, покриват се последните 3 кори и цялата баница се надупчва с вилица
11. Разтапят се 50гр масло и се стопява и се залива по чертите от рязаното/дупките на вилицата
12. За заливката се разбъркват 5 яйца като след това към тях се прибавя газираната вода
13. Баницата се залива със заливката
14. Слагат се равномерно малки парченца маргарин отгоре, за да омекне (аз слагам масло ако имам)
15. Баницата се слага в предварително загрята фурна 180°C отгоре и отдолу
Бележка: Ако фурната не е силна, 30-40 мин след като се сложи да се пече, се включва да се препича отгоре. Когато се зачерви отгоре, може да се сложи фолио, за да се предпази от прегаряне
16. След като се изпече, баницата се изважда и се напръсква с вода (леко) и се покрива с кърпа

Баница

