



Продукти:

- 500г кори за баница (1 пакет „Фамилия“ или 2 пакета Filo Pastry)
- 3 яйца
- 250 г сирене
- 500 мл кисело мляко
- 0.5 ч.л. сода бикарбонат
- 50 мл мазнина – разтопено краве масло/олио/зехтин (по избор)

Приготвяне:

1. Хлябната сода се добавя към киселото мляко и се разбърква, за да се активира
2. Яйцата се разбиват, а сиренето се натрошава, след което се добавят към активираното кисело мляко



3. Тавата, в която ще се пече баницата, се покрива с хартия за печене (или се намазва с мазнина)
4. Една кора се намазва леко с мазнина



5. Намазаната кора се покрива с втора



6. Нанасяме равномерно 4 лъжици от плънката в средната 1/3-та на двете кори





7. Плѣнката се покрива единия край на корите, след което корите се навиват на руло, започвайки от сгънатата част











8. Рулото се навива на спирала и се поставя в центъра на тавата





9. По същия начин останалите двойки кори (стъпки 4-8) се навиват на руло, с което се разширява спиралата в тавата





10. След като всички кори са навити на руло и са добавени в тавата, баницата се намазва отгоре леко с мазнина (в някои рецепти жълтък и мазнина)





11. Пече се в умерена фурна на 150°C-170°C за около 30-40 минути (или докато придобие златист цвят)
12. След като се извади от фурната, се напръсква леко с вода и я завива с кърпа за 5-10 минути да се задуши и омекне (тази стъпка е по желание)
13. Поднася се топла (с кисело мляко ☐ )

Вита баница



