

Banica



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

2033 kalorií , **6 g** cukrů , **83 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/banica>

Příprava

Z mouky, vody, oleje a soli vytvoříme hladké těsto. Vyválíme ho na válec a rozdělíme na 5 dílů. Poté rozválíme na placičky, potřeme olejem a necháme 20 minut odpočívat. Mezitím si připravíme náplň – nastroháme balkánský sýr, přidáme vejce a jogurt a promícháme. Placičky roztahujeme dotenka. Na ¼ každé placičky nanese 1/5 směsi. Zarolujeme. Rolky dáme do kulaté zapékací misky do tvaru šneka. Pečeme 40 minut na 200 °C, průběžně potíráme olejem.



Ingredience

- 325 g hladké mouky
- 200 g balkánského sýru
- 125 ml bílého jogurtu
- 150 ml vody
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 lžička soli
- 1 ks vejce

Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Hlavní chod