

Bulharská Banica s balkánským sýrem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 10

1691 kalorií , **1 g** cukrů , **143 g** tuků , **90 g** bílkovin

Autor: beruska1986

Odkaz: <https://srecepty.cz/bulharska-banica-s-balkanskym-syrem>

Příprava

Listové těsto (nejlépe listové těsto se třemi pláty v 1 balení) na pomoučněném vále rozválíme na délku plechu (každý plát zvlášť). Plát vložíme na plech, který jsme předem vyložili pečícím papírem a mírně polili olivovým olejem. Těsto potřeme polovinou směsi, kterou jsme si připravili smícháním nadrobno nakrájeného balkánského sýra, bílého jogurtu, kypřicího prášku, vajec a soli. Na směs položíme další plát listového těsta a postup opakujeme. Poslední plát listového těsta potřeme rozšlehaným vejcem a jemně propíchneme vidličkou. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 200° C přibližně 20 minut.

Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 1 balení bílého jogurtu
- ✓ 500 g balkánského sýra
- ✓ 5 slepičích vajec
- ✓ 2 lžičce olivového oleje
- ✓ 1-2 špetky soli

Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Předkrm

