



Eva Toneva

Продукти:

400 мл топла вода
2 с.л. олио
1 с.л. оцет /лимонов сок/
1/2 ч.л. сол
750 гр брашно + 250 гр за разточване

Плънка:

2 яйца
300 гр натрошено сирене
300 мл олио /зехтин, разтопено масло/
200 мл кисело мляко

За заливка:

2 яйца
200 мл кисело мляко

Начин на приготвяне:

От изброените продукти замесете тесто, поставете го в набрашнена купа и оставете да почива 30-60 минути.

През това време пригответе плънката - разбийте яйцата и млякото, прибавете натрошеното сирене.

Тесто разделете на 16 еднакви топчета.

Разточете топчетата на питки с диаметър 20-25 см.

8 от тях намажете с мазнина, а с останалите 8 ги покрийте.

Получените 8 кори разточете тънко и ги оставете 20-30 минути върху хартия за печене за да се засушат.

Преди да започнат да се трошат, наредете баницата.

Намзнете тава с диаметър 45 см.

Поставете в нея първата кора, като я наберете равномерно.

Напръскайте равномерно с мазнина и върху нея наберете втората кора.

Посипете с мазнина и разпределете равномерно 1/3 от плънката.

Наберете третата кора, поръсете с мазнина, нагънете четвъртата и отново полейте с мазнина, следва отново плънка.

Петата и шестата кора също наберете и полейте с мазнина, останалата плънка разпределете върху шестата.

Седмата и осмата - по същия начин.

Последната кора наберете грижливо и полейте с останалата мазнина.

Залейте с разбитите в киселото мляко яйца и печете до златисто, 30-40 минути в загрята до 180 градуса фурна.

Поднесете топла.