



Продукти за тесто филло:

220 мл хладка вода

1 с.л.зехтин

1 с.л.ЛИМОНОВ СОК

1/2 ч.л.сол
400-450 гр брашно
150-200 гр брашно за разточване

Плънка:

100 гр разтопено масло
350-400 гр сирене
2-3 яйца

Заливка:

15 с.л.вряща вода
2 с.л.масло

Начин на приготвяне:

В купа пресейте брашното и солта, в средата направете кладенче и в него изсипете водата, лимоновия сок и мазнината.

Омесете меко, гладко тесто, покрийте го с кърпа и оставете на топло да отпочине 20-30 минути.

Разделете тестото на 4 еднакви части, оформете от всяка топка и разточете на възможно най-тънки кори.

Оставете ги върху чиста кърпа да позасъхнат.

Всяка кора поръсете с разтопено масло, разпределете четвърт от пълнежа.

Съберете двата противоположни края така, че да покрият плънката.

Наберете кората по дължина, навийте я като охлюв и поставете в средата на намазнена тава с диаметър 28 см.

Повторете с останалите три кори.

Печете баницата до зачервяване в предварително загрята до 200 гр фурна.

Извадете я, полейте с врялата вода, в която сте прибавили 2 с.л.масло.

Запечете баницата отново 10-15 минути.



Eva Ton