

Banica iz Krupca

Testo

1 kg prosejanog brašna tip 400
1 kesica praška za pecivo
5 – 6 dl mlake vode
1 kašičica soli
ulje
brašno za posipanje

Fil sa kiselim kupusom

300 g kiselog kupusa
1 kašičica slatke začinske paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice crnog mlevenog bibera
ulje

Fil sa bundevom

400 g bundeve
100 g oraha
1 kesica burbon vanilin šećera
100 g džema od pomorandže
ulje
šećer u prahu

Način pripreme

1. U posudu sa prosejanim brašnom dodati kesicu praška za pecivo, posoliti i postepeno dodavati mlaku vodu, uz mešanje testa mikserom sa nastavcima za testo. Umesiti testo za banicu mikserom, potom dobijeno testo ručno premesiti na radnoj površini. Mesiti dok se ne dobije glatko, meko testo, koje se ne lepi. Tako dobijeno testo podeliti na 18 jufki. Jufke oblikovati da budu jednake veličine. Poređati ih na obrašnjavljenu radnu površinu, posuti sa malo brašna, prekriti prijanjajućom folijom i ostaviti da odmore 15 – 20 minuta.
2. Fil sa bundevom: Orahe krupno samleti. Bundeve oljuštiti, očistiti i krupno izrendati. Zagrejati tiganj odgovarajuće veličine ina malo ulja propržiti narendanu bundevu. Potom dodati orahe i burbon vanil šećer, promešati i ostaviti da bundeva omekša. U prohladen fil od bundeve dodati džem od pomorandže i pomešati.
3. Fil sa kiselim kupusom: Listove kiselog kupusa isprati pod mlazom hladne vode, ocediti i iseći na trakice. U zagrejanom tiganju na malo ulja propržiti trakice kiselog kupusa. Kada kupus malo omekša, začiniti sa slatkom začinskom paprikom i mlevenim crnim biberom.
4. Testo razvući na sledeći način: jufku prvo prstima rastanjiti, potom

razvući oklagijom na debljinu od nekoliko milimetara u pravilan krug, na obrašnjavljenoj radnoj površini. Ređati tri tako razvučene kore premazane sa malo ulja, jednu preko druge. Tako dobijenu koru ponovo tanko razvući uz pomoć oklagije ili "sukaljke" na radnoj površini posutoj brašnom. Koru premazati sa uljem, pa rasporediti 1/3 pripremljenog i prohladenog fila od kiselog kupusa. Tako nafilovano testo zamotati od ivica ka sredini, pa prebaciti u odgovarajuću tepsiju sa pekarskim papirom i preliti sa malo ulja. Postupak ponoviti.

5. Banicu sa filom od bundeve pripremiti na isti način.

6. Peći u zagrejanj pećnici na 180 stepeni 30 minuta.

7. Banicu sa filom od bundeve, kada se ohladi, posuti prah šećerom.