

Banica

Za 4 osobe

Testo

600 g brašna (tip 400)
3 dl vode
1 kašičica soli

Fil

200 g spanaća
2 dl kiselog mleka
3 kašike milerama
200 g sitnog mladog sira
biber
1 kašičica soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bosiljka
1 vrtka (suva ljuta paprika)
200 g margarina

Način pripreme

1. Zamesiti testo od brašna, vode i soli.
2. Napraviti 12 manjih jufki. Razvući jufke do prečnika 20 cm.
3. Slagati jufke, po 3 jednu preku druge, premazujući samo prve dve sa margarinom, treću koru ne premazivati. Razvući kore oklagijom dok testo ne postane skoro providno.
4. Fil: Sjediniti kiselo mleko, mileram, sitan mladi sir, zatim dodati sitno iseckan spanać, biber po ukusu, bosiljak, kašičicu soli i iseckanu vrtku (suvu papriku prethodno potopljenu u toplu vodu). Fil čuvati u frižideru.
5. Razvučene kore filovati, uviti kore u oblik puža. Peći na 200 stepeni oko pola sata. Servirati toplo.