

Баница със сирене с ГОТОВИ кори

Баница със сирене с готови кори
Рецепта за вкусна баница от готови кори със сирене

Продукти:

1 пакет готови кори за баница
300 г. сирене
3 бр. яйца
3 с.л. кисело мляко
2 с.л. брашно
1 к. ч. олио
50 грама масло
1 к.л. сода бикарбонат
малко сол

Начин на приготвяне:

Плънката: Сиренето се натрошава и към него се добавят последователно яйцата, киселото мляко, содата и брашното, като се разбърква непрекъснато.

Баницата: Редят се по два броя кори, които на всеки ред се поръсват се с олио и се маже от плънката. Най-отгоре се завършва с кори.

Баницата се нарязва с остър нож внимателно на парчета, залива се с разтопено масло и се пече във фурна на 200 градуса до зачервяване.

По желание: Може да се направи заливка със същите продукти като за плънката, но без сиренето, с която да се залее баницата десетина минути преди да бъде готова. Също така вкусно се получава и като се добави към нея малко настърган кашкавал.

Revision #1

Created 2019-12-30 23:27:10 UTC by batezippi

Updated 2019-12-30 23:27:59 UTC by batezippi