



Банички с маслинова паста



Продукти: Фини точени кори/400гр./,250-300гр.маслинова паста от черни маслини,100-150гр.сирене,3 яйца,150гр.черни маслини без костилка,50гр.масло,1кофичка крем сирене за мазане/от типа Philadelphia/.

Приготвяне:Сиренето се накисва във вода,за да не е солено,след което се натрошава.Яйцата се разбиват.Смесват се със сиренето.Маслините се нарязват на кръгчета.Маслото се разтопява.И сега започва веселата част.Разстила се първата точена кора.Отгоре се намазва с разтопеното масло и маслиновата паста.Посипва се със сместа от яйце и сирене и малко нарязани маслини.Отгоре се поставя втори лист точена кора и се намазва като първия.Не трябва да се прекалява с плънката,защото баничките ще станат прекалено солени.След което се оформя руло.И така с всички останали кори.Поставят се в тавичка покрита с хартия за печене,намазват се с останалото масло и се пекат в загрята фурна на 200° докато почервенят.Аз ги поднасям с крем за мазане.Ако ги поднасяте на деца може да направите и животинче като прибавите две маслини за очи☺