



Коледна баница с гърненца- изненада



Продукти: 400гр. фини точени кори за баница, 250гр. сирене, 3 яйца, 2ч.ч. прясно мляко, 50гр. разтопено масло, олио за намазване, алуминиево фолио и 10 бр. керамични гърненца с късмети и пожелания (За повече информация <http://arek-arekbg.blogspot.com/>)

Приготвяне: Дъното на тавичката се намазва с олио. Нарездат се два листа от корите, които се поръсват с натрошеното сирене докато свършат корите и сиренето. Баницата се нарязва и във всяко парче се прави разрез „X“. Всяко гърненце се опакова с ал. фолио от към гърлото и се набождат в изрязаните улеи. Баницата се полива с разтопеното масло и заливката от разбитите яйца и прясно мляко. Пече се на 200° до златисто.

Весела Коледа и Щастлива Нова 2013 Година!!!