



Нафукани банички



ПРОДУКТИ: 500 ГР. КОРИ ЗА БАНИЦА, ОКОЛО 300 ГР. СИРЕНЕ, 3 ЯЙЦА, 1 Ч.Ч. КИСЕЛО МЛЯКО, 3 С.Л. ОЛИО, ЧИСТО МАСЛО/РАЗТОПЕНО ЗА НАМАЗВАНЕ/. КЕРАМИЧНИ ГЪРНЕНЦА С КЪСМЕТИ И ПОЖЕЛЕНИЯ ЗА КОЛЕДНИТЕ ПРАЗНИЦИ!!!

ПРИГОТВЯНЕ: ЗАБЪРКВАМЕ СИ ПЛЪНКАТА: ЯЙЦА, СИРЕНЕ, КИСЕЛО МЛЯКО, ОЛИО. ВЗИМА СЕ ЕДНА КОРА, СГЪВА СЕ НА ДВЕ И СЕ РЕЖЕ ПО СРЕДАТА. ВЪВ ФОРМИ ЗА МЪФИНИ/ ТЕФЛОНОВИ ИЛИ КЕРАМИЧНИ/,КОИТО СА НАМАЗАНИ МНОГО ДОБРЕ С РАЗТОПЕНОТО МАСЛО СЕ ПОСТАВЯ ЕДНАТА ПОЛОВИНКА, ПОНАМАЗВА СЕ С МАЛКО МАСЛО И СЕ ПОСТАВЯ 1 С.Л. ОТ ПЛЪНКАТА. ОТГОРЕ СЕ ПОКРИВА С ВТОРИЯ ЛИСТ - ОТНОВО МАСЛО И ПЛЪНКА. ИДВА РЕД ДА СЕ ЗАТВОРИ БАНИЦАТА, КАТО ПЪРВО СЕ СГЪВА ВТОРИЯ ЛИСТ, ОТНОВО МНОГО ДОБРЕ СЕ НАМАЗВА С МАСЛО И ПЛЪНКА. НАКРАЯ СЕ ПРИБИРА И ПЪРВИЯТ ЛИСТ. ОТГОРЕ СЕ НАМАЗВА С МАСЛО И СЕ ПОСТАВЯ ПО ЕДНО ГЪРНЕНЦЕ, ГЪРЛОТО НА КОЕТО Е ОПАКОВАНО ДОБРЕ ВЪВ ФОЛИО. ЗВУЧИ СЛОЖНО, НО НА ПРАКТИКА ИЗОБЩО НЕ Е ТАКА 😊 ОТ 500 ГР. КОРИ СЕ ПОЛУЧИХА 22 НАФУКАНИ БАНИЧКИ. ПЕКАТ СЕ НА 180° ДО ЗЛАТИСТО.