

Баница с къпани кори



Продукти: 1 оп. къпани кори/ 3 бр./, 400-500 гр. сирене, 3 яйца, ½ ч.ч. заквасена сметана, ½ ч.ч. пр. мляко, ½ ч.ч. олио.

Приготвяне: Всяка кора се разгъва, реже се на две, поръсва се с част от натрошеното сирене и се завива на руло. Поставя се в предварително намазана кръгла тавичка с малко олио. След като се подредят всички кори, се заливат с добре разбърканите яйца, заквасена сметана, прясно мляко и олио. Баницата се пече в предварително загрята фурна на 200 ° за около 30 мин. Когато се получи златната коричка, баницата се изважда, напръсква се с малко вода и се покрива с кърпа за да почине. Поднася се с кисело мляко/ краве, овче или биволско/. 😊

