

Баницки на тиган

Продукти за 5 баницки:

**5 ЛИСТА ФИНИ КОРИ ЗА БАНИЦА, 1 ЯЙЦЕ,
ЩИПКА СОЛ, 100 ГР. КРАВЕ СИРЕНЕ,
СЛАДКО ОТ ЧУШКИ АСОРТИ, ОЛИО ЗА
НАМАЗВАНЕ, МАСЛО.**



Приготвяне:

ВЗЕМА СЕ ЕДИН ЛИСТ (КОРА) ЗА БАНИЦА. РАЗРЯЗВА СЕ ПО ШИРОЧИНА, ЗА ДА СЕ ПОЛУЧАТ ДВА ПРАВОЪГЪЛНИКА, КОИТО СЕ МАЖАТ С ОЛИО И СЕ ЗАЛЕПЯТ. В ЕДИНИЯ КРАЙ СЕ ПОСТАВЯ ОТ ПРЕДВАРИТЕЛНО ПРИГОТВЕНАТА СМЕС (РАЗБИТО ЯЙЦЕ, ЩИПКА СОЛ, НАТРОШЕНО СИРЕНЕ) И МАЛКО СЛАДКО. ПРЕГЪВА СЕ КАТО ПИСМО. ТЕЗИ ПРОДУКТИ СА ЗА 5 БАНИЧКИ. В ТИГАН СЕ ПОСТАВЯ МАЛКА БУЧКА МАСЛО. БАНИЧКИТЕ СЕ ЗАПЪРЖВАТ НА УМЕРЕН ОГЪН ДО ЗЛАТИСТО. РЕЦЕПТАТА ЗА СЛАДКОТО МОЖЕ ДА НАМЕРИТЕ В РАЗДЕЛ ЗИМНИНА/СОСОВЕ, ИЛИ ДА ГО ЗАМЕНИТЕ С ДРУГО. ПОХАПНЕТЕ ГИ ДОКАТО СА ОЩЕ ТОПЛИ И ХРУПКАВИ.

Да Ви е сладко и мъничко солено! ;)