



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Banica szpinakowa

danie bułgarskie

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka pszenna, 0.5 kg
- drożdże, 5 dag
- sól, 0.5 łyżecz.
- cukier waniliowy, 1 łyżecz.
- woda, 0.5 l
- szpinak , 0.5 kg
- ser twarogowy tłusty, 0.5 kg
- jajka, 4 szt.
- masło, 10 dag
- mielony pieprz, 0.5 łyżecz.
- czosnek, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Ciasto:Zrobić rozczyzn z drożdży(mogą być suszone), cukru,pół szkl.letniej wody i pół szklanki mąki.Poczekać aż podrośnie.Połączyć z resztą mąki , łyżeczką soli i letnią wodą (tak by można było ciasto wałkować).Odstawić do wrośnięcia.Farsz: szpinak świeży pokroić i poddusić z masłem(jeśli używam mrożony- odparować przed podduszeniem, dodać biały ser(najlepiej kwaśny), zmiążdżony czosnek, sól i pieprz do smaku, całe jajka (odjąć trochę do posmarowania banicy).Podgotować.Ciasto podzielić na 2 części, rozwałkować na podłużne placki wys 1cm .Posmarować masą szpinakową.Zwinąć w rulon. Piec ok 35- 40 min w 180 stopniach.Smacznego

