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:Zrobic rozczyn z drożdży(mogą byc suszone), cukru,pół szkl.letniej wody i pół szklanki mąki.Poczekac aż podrośnie.Połaczc z resztą mąki , łyżeczką soli i letnią wodą (tak by mozna było ciasto wałkowac).Odstawic do wrośnięcia.Farsz: szpinak świeży pokroic i poddusic z masłem(jeśli używam mrożony- odparowc przed podduszeniem, dodac biały ser(najlepiej kwaśny), zmiażdzony czosnek, sól i pieprz do smaku, całe jajka (odjąc trochę do posmarowania banicy).Podgotowac.Ciasto podzielic na 2 częsci, rozwałkowac na podłużne placki wys 1cm .Posmarowac masą szpinakową.Zwinąc w rulon. Piec ok 35- 40 min w 180 stopniach.Smacznego