



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

### **Banica**

Zamiast sera można dodać owoce lub szpinak.

**Sposób przygotowania:** pieczone

#### **Składniki:**

- mąka , 150 g
- margaryna, 65 g
- ser twarogowy półtłusty , 65 g
- jajka, 1 szt.
- olej, 5 g
- sól, 1 szczypta
- soda oczyszczona, 1 szczypta

#### **Sposób przygotowania:**

Mąkę przesiać, zrobić wgłębienie, dodać sodę, olej i wodę. Zagnieść ciasto tak, jak na pierogi i pozostawić na 20—30 min. Następnie rozwałkować bardzo cienko, posmarować margaryną, złożyć na pół, znowu posmarować margaryną i jeszcze raz złożyć na pół. Złożone na cztery części ciasto wałkować. Czynności te powtarzać aż do wykorzystania przewidzianej ilości margaryny. Na koniec ciasto rozwałkować bardzo cienko lub wyciągnąć, na łożyc i rozsmarować ser roztarty z jajem i solą lub cukrem. Ciasto złożyć jak strudel i piec w piekarniku do zrumienienia.

