

Bulharská Banica s balkánským sýrem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 10

1691 kalorií , **1 g** cukrů , **143 g** tuků , **90 g** bílkovin

Autor: beruska1986

Odkaz: <https://srecepty.cz/bulharska-banica-s-balkanskym-syrem>

Příprava

Listové těsto (nejlépe listové těsto se třemi pláty v 1 balení) na pomoučněném vále rozválíme na délku plechu (každý plát zvlášť). Plát vložíme na plech, který jsme předem vyložili pečícím papírem a mírně polili olivovým olejem. Těsto potřeme polovinou směsi, kterou jsme si připravili smícháním nadrobno nakrájeného balkánského sýra, bílého jogurtu, kypřicího prášku, vajec a soli. Na směs položíme další plát listového těsta a postup opakujeme. Poslední plát listového těsta potřeme rozšlehaným vejcem a jemně propícháme vidličkou. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 200°C přibližně 20 minut.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 balení bílého jogurtu
- 500 g balkánského sýra
- 5 slepičích vajec
- 2 lžíce olivového oleje
- 1-2 špetky soli

Kategorie

Obyčejný den, Bulharská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Předkrm

