



Банитца

Кори

- Кутия Чипровски кори за банитца

Плънка

- 6 яйца (от много свободни кокошки :D)
- 140 гр масло (или гхи)
- 1 чаена лъжичка сода бикарбонат
- 350 гр козе сирене

Приготвяне

Взимаме кора, мокрим я леко под чешмата, слагаме в тавата (или тенджерата).

Регим, кора, плънка, кора, плънка...

Важно е на последната кора също да има плънка.

Пече се на незагрята фурна около 45 минути на 180 градуса.