

# NajPečenie



## Banička

Slaný koláč z lístkového cesta a ovčieho syru.

### Potrebuje:

<b>500 g</b>	lístkové cesto
<b>300 g</b>	ovčí syr
<b>1 ks</b>	žltok

### Postup:

Ovčí syr nastrúhame, lístkové cesto rozvalkáme na pomúčenej doske na veľkosť plechu. Rozdelíme na dve časti.

Prvú časť cesta vložíme na spodok plechu, vytvarujeme a posypeme syrom. Plech netreba ničím vymastiť, môže sa použiť papier na pečenie.

Druhou polovicou cesta zakryjeme vrch koláča. Trocha narežeme a potrieme žltkom.

Dáme piecť do vyhriatej rúry na 180°C cca 10-15min a Banička je hotová.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>35 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>10-15 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---