

## ***Banica (pita) sa prazilukom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g gotovih kora
- **2** strukapraziluka
- **300** g sira
- **3** jajera
- **po** ukususoli
- **po** ukusumlevenog bibera
- **po** potrebiulja

### **Priprema**

Očišćen i opran praziluk isecite na tanke kolutove i kratko ga propržite na malo ulja, tek toliko da omekša. Posebno umutite jaja, dodajte sir i na kraju ohla?en praziluk. Posolite i pobiberite i sve dobro izmešajte.

Stavite jednu koru na radni deo stola, poprskajte malo uljem, stavite preko drugu koru pa po njoj rasporedite malo pripremljenog nadeva.

Urolajte koru i savijte je u obliku puža na sredinu okruglog pleha koji ste predhodno podmazali uljem. Nastavite tako dok ne utrošite sve kore i nadev.

Celu pitu (banicu) poprskajte uljem. Pecite je na 180-200 stepeni (zavisno od rerne) oko pola sata.

Pecenu pokrijte krpom da malo odstoji pa je toplu poslužite.

**Savet**