

ANTIPASTI E SNACK

## Banista

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1kg di farina  
400g di formaggio in salamoia bianco  
4 uova  
500g di yogurt  
½ cucchiaino di soda  
100g di burro  
sale

### PREPARAZIONE

**1** Usare la farina, il sale e 3/2 di tazza d'acqua per formare un impasto sodo che dovrete dividere in grosse palle. Lasciatele riposare per circa 1 ora, quindi stendetele in sfoglie da circa 1 mm di spessore.

Ricoprire con burro fuso e un preparato di uova sbattute, soda, yogurt e formaggio a pezzetti. Arrotolare e metterli in una teglia unta, sia per il lungo che in maniera circolare.

Infornare a temperatura moderata. Coprire con un canovaccio per ammorbidirli.

© BULGARIA EMBASSY

NOTE