

# Slaný závin Banica

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 4

- **na potřeni**
- máslo 25 g
- **náplň**
- balkánský sýr 400 g
- vejce 4 ks
- **podle potřeby**
- mouka 1 hrst
- pečící papír 1 ks
- **těsto**
- listové těsto 2 balíček

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Bulharsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Balkánský sýr rozetřeme v míse, přidáme vejce a důkladně promícháme se sýrem.

Balíčky listového těsta rozpůlíme a všechny čtyři díly vyválíme na moukou vysypaném vále.

Pláty potřeme sýrovou směsí, zatočíme v pevné záviny a přendáme je na plech vyložený pečícím papírem. Konce závinů pevně stlačíme.

Záviny potřeme rozpuštěným máslem a dáme pozvolna péct do předehřáté trouby na 180°C až 200°C, podle typu trouby. Pečeme dozlatova asi 35 minut.

Slaný závin Banicu můžeme podávat teplý, ale chutná i studený.