



Баница с кайма

Съставки

- 400 г кори за баница
- 250 г кайма
- 1 с.л. MAGGI® Вкусни гозби пиле 90г
- 1 глава глава лук
- 2 с.л. доматино пюре
- 200 г гъби печурки (мариновани)
- 1 яйце
- 150 г кисело мляко
- 30 г масло
- 1 с.л. брашно
- 1 щипка бакпулвер
- 1 щипка сусам

Указания

1. Първата стъпка от рецептата за баница с кайма е нарязването на лука на ситно и приготвянето на останалите продукти за плънката. В тиган се слага малко олио. Задушаваме първо лука, а след това добавяме каймата и гъбите. Поръсваме с подправката за пиле. Задушаваме за около 10 минути. Добавяме доматино пюре. Готвим още 5 минути. Готовата плънка се охлажда.
2. Разбиваме яйцето с киселото мляко и мекото масло. Слагаме брашното и бакпулвера. С тази смес ще намажем първата кора и последната кора на баницата.
3. Вземаме тава с размер 24 см. Намазваме основата с олио. Слагаме две кори, като ги разпределяме така, че част от тях да са извън тавата. Слагаме яйчена плънка и плънка с кайма. Отгоре подреждаме две кори, като ги набираме. Ето вижте как на снимката. Следва само плънка от кайма. После слагаме кори и плънка. Редуваме докато имаме плънка.
4. Накрая слагаме последните кори, завиваме с тези, които оставихме отвън. Мажем с яйчена смес и поръсваме със сусам.
5. Печем баницата с кайма в топла фурна на 180 градуса. Може да поставим фолио отгоре, за да не изгори. При мен печенето отне 35 минути. Ето и готовата баница с кайма. Аз направих айрян и си я хапнахме баница с айрянче.

60 мин.

6

Въглехидрати	41.6 g
Енергия	418.56 kcal
Мазнини	21.67 g
Протеин	10.4 g