



przepisy.pl

# Banica ze szpinakiem

 90 minut  4 osoby  Trudne

## Składniki:

- szpinak - 300 gramów
- słony biały ser krowi - 300 gramów
- jajka - 5 sztuk
- woda - 1 szklanka
- drożdże - 50 gramów
- mąka - 600 gramów
- smalec - 3 łyżki
- margaryna - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Zagnieć ciasto - połącz jedno jajko z mąką, drożdżami i wodą. Podziel na 5 części, każdą posmaruj oliwą, pozostaw na 20 - 30 minut.
2. Roztrzep pozostałe jajka (pozostaw 3 łyżeczki do posmarowania ciasta), roztop tłuszcz, zetrzyj ser i pokrój drobno szpinak - połącz składniki i dopraw Przyprawą Delikat.
3. Każdą część ciasta rozwałkuj na cieniutkie plastry, na każdą nałóż nadzienie i zawiń w roladę.
4. Prostokątną formę nasmaruj margaryną, ułóż w niej roladki i odstaw na 30 minut. Po tym czasie posmaruj jajkiem i wstaw do pieczenia w 170 stopniach do zrumienienia.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)