Banitsa (pastís de formatge búlgar)
Bulgària

Maria Quijada Monzón

Ingredients

1 paquet de pasta filo o pasta de full
3 ous
400 g de formatge búlgar de la marca Sirense
100 g de formatge cheddar ratllat
100 g de mozzarella ratllada
1 iogurt grec o natural, sense sucre i cremós
50 g de mantega

Elaboració

Escalfeu el forn a uns 180 graus durant 10 minuts.

Reserveu un rovell d'ou per a pintar la *banitsa* abans d'enfornar-la.

Barregeu els formatges amb el iogurt, la mantega i els ous amb l'ajuda d'una batedora.

Una vegada llesta la barreja, talleu la pasta filo o de full en rectangles. Mantingueu el llarg total de la massa i l'ample dividiu-lo en tres porcions. En aquest punt teniu dues opcions: fer *banitses* grosses o bé porcions individuals.

Si decidiu fer les grosses, heu d'enganxar tres rectangles de cada massa i col·locar-hi el farciment al centre. Enrotlleu-ho i feu-ne un cilindre llarg que haureu de cargolar en forma d'ensaïmada.

Si voleu fer racions individuals, feu el mateix sense unir rectangles.

Unteu amb una mica de mantega la safata de forn i poseu-hi les *banitses*. Pinteu-les amb el rovell d'ou prèviament batut i enforneu-les durant 20 minuts.