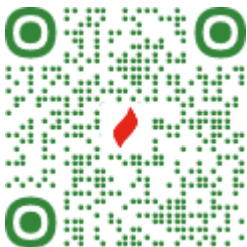




Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Картофи
1 бр.	Кромид лук
300 g	Кори за баница
1 с.л.	♦ Микс за картофи Америка
	Олио



Мини банички с картофи

⌚ 45—50 Минути 

Подготовка

- 1 Обелете картофите и ги нарежете на кубчета. Сварете в подсолена вода до готовност.
- 2 Нарежете лука на ситно. Загрейте малко олио на тиган и го сотирайте, докато стане леко прозрачен.
- 3 Отцедете картофите от водата и ги намачкайте леко с вилица. Овкусете с микса от подправки.
- 4 Загрейте фурната на 200°C предварително. Намажете една кора с малко олио. Сгънете я на две и разпределете 2 с.л. от пълнката по дължината. Навийте на руло, а след това на кравайче. Повторете с останалите кори.
- 5 Наредете баничките върху тава, покрита с хартия за печене и ги намажете с малко олио. Опечете за 30-40 минути.
- 6 Можете да използвате разтопено масло вместо олио, за да станат още по-вкусни.