

## Задача - HTML

Създайте уеб страница с име " Баница със сирене". Името на файла да бъде: **banica.html**

### Изисквания:

- Текстът трябва да бъде форматиран както е дадено в рецептата:
- Добавете подходяща снимка за рецептата, като я поставите в **папка** Images.
- Добавете в края на рецептата хипервръзка към рецепта в Интернет. Ето [линк](#)
- Въведете вградено видео от YouTube.

### НЕОБХОДИМИ СЪСТАВКИ:

- точени кори - 400 грама
- яйца - 4 броя
- кисело мляко - 400 грама
- сирене - 300 грама
- олио - 3/4 чаена чаша
- хлебна сода - 1 чаена лъжица

### РЕЦЕПТАТА:

Баница за закуска, баница за обяд, баница за вечеря! Баницата няма точно място в менюто на българина, защото той си я хапва по всяко време във всякакви варианти. Сладката баница – баница с ябълки, баница с локум, баница с тиква, или пък в още по-популярните си солени варианти – баница със сирене, баница със спанак, баница с праз е толкова важна част от българската национална кухня, колкото са боб чорбата и зелевите сарми. Рецептата на тази баница със сирене и готови кори е една от най-лесните, на които можете да попаднете. Оригиналната рецепта на баницата е с извара, но винаги можете да замените изварата със сирене! Бърза, лесна и много вкусна тази рецепта баница с готови кори е идеална за бърза закуска, или бърза вечеря! Освен това, тази рецепта е перфектна за новогодишната баница с късмети.

1. Първата стъпка от [рецептата за баница със сирене и готови кори](#) е подготовката на плънката. Разбърквате яйцата (предварително извадени от хладилника), киселото мляко, изварата / сиренето, ½ чаена чаша олио и содата за хляб. Може да ползвате и извара. Ако сте ползва извара добавете и около една равна чаена лъжица сол. Разбъркайте продуктите добре до получаване на хомогенна смес.

2. В намазнена тавичка сложете 1-2 листа от корите, върху които сложете около един черпак (за супа) от сместа. След което поръсете с няколко капки от останалото олио. Отгоре отново сложете лист-два от корите и отново от сместа, а накрая олио. Повтаряйте процедурата в тази последователност докато корите и сместа свършат.

3. Последният лист от корите намажете с олио и много внимателно нарежете с остър нож на парчета, за да можете след изпичане на по-лесно да разрежете баницата на парчета. Печете баницата в предварително загрята на 200 градуса фурна за около 30 минути, докато баницата придобие златист цвят.