Savijaca sa blitvom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **2 kašicice**soli
- **po potrebi**voda

Nadev:

- **1 kg**blitve
- **500 g**crnog luka
- ulje

Priprema

Od brašna, vode i soli umesiti mekano testo, podeliti ga na jufke velicine tanjirica za kafu, nauljiti i ostaviti da odmara pola sata.

Za to vreme, oprati blitvu i naseckati. Dodati joj na kocke rezan crni luk, posoliti i dodati malo ulja, blago izgnjeciti rukama.

Svaku jufku razvuci oklagijom, nauljiti pa prebacivati preko ruku da se rastanji, može i direktno preko stola. Razvuci tanke kore, poprskati ulje i posuti filom od blitve i luka.

Svaku koru zarolati i savijati u krug i reati u tepsiju. Nauljiti savijacu i peci na jakoj vatri dok ne porumeni. Par

minuta pred kraj poprskati vodom, vratiti na kratko u pecnicu. Služiti uz jogurt i sir.

Savet