

Savijaca sa mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Testo:

- **1,5 kg** brašna
- **2-3 kašičice** soli
- **po potrebi** vode

Fil:

- **700-800 g** mljevenog mesa
- **300 g** praziluka
- **300 g** crnog luka
- **po ukusu** soli
- bibera

Priprema

Zamesiti od brašna i soli sto mekše testo. Odvojiti jufke, nauljiti i ostaviti da odmore.

Sitno iseckati beli deo praziluka i crni luk, propržiti na ulju, pa dodati meso. Pržiti dok meso ne dobije lepu boju, posoliti i pobiberiti.

Razvuci koru preko stola, da bude sto tanja, posuti filom od mesa i zarolati. Isto uraditi sa svim jufkama.

Slagati kore u krug, nauljiti i peci u dobro zagrejanoj pecnici dok ne porumeni.

Poslužiti sa sezonskom salatom, sirom i jogurtom. Ili, kako ko voli...

Savet