

Slovacka savijaca sa kupusom



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g brašna
- 1 jaje
- 1 kašika ulje
- malo sirca
- malo so
- 1 kg slatkog kupusa
- kisele pavlake
- bibera
- malo šunke
- prezla

Priprema

Zamesiti testo od brašna, jajeta, kašike ulja, malo soli i malo sirceta. Testo dobro izraditi rukom. Razviti testo oklagijom na dasci za razvijanje testa u koru debljine prsta, pa koru poprskati toplom masnocom, zatim koru posuti prezlom i iseckanom šunkom. Staviti nadev na ivici kore, pa koru uviti u obliku rolata. Rolovanu savijacu sataviti u podmazanu tepsiju i peci je na umerenoj temperaturi dok ne porumeni.

Nadev: Izdinstati na masti sitno iseckan kupus, dodati mu bibera i soli, pa sve dobro izmešati. Kada se nadev malo ohladi filovati savijacu. Savijacu iseci na krupnije komade i služiti je uz pivo, kada se ohladi.