Domaca uvijaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- so
- voda

Fil:

- **200 g**sira
- **2**jajeta
- **1 čaša**jogurta
- **1 čaša**kisele pavlake
- ulje
- so

Priprema

Umesiti testo, napraviti dve loptice i staviti da odstoji 30 minuta. Onda razvuci koru, staviti fil i uviti. Tako uraditi i sa drugom lopticom. Staviti u pleh namazan uljem i staviti da se pece dok ne porumeni.

Savet