

Savijace sa sirom i krompirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**mekog brašna
- **1 kašikasoli**
- **4 dl**tople vode
- **1 kašikaulja**
- **1 kašicicasirceta**

Za I fil:

- **700 g**krompira
- **1 glavicacrnog luka**
- so, biber

Za II fil:

- **500 g**sitnog sira
- **2-3** jajeta
- **1 kašikagriza**
- so

Priprema

Zamesiti meko testo od brašna, vrele vode, soli, malo ulja i sirceta. Podeliti na 5-6 loptica. Svaku lopticu premazati uljem ili otopljenom mašcu i ostaviti pokriveno sa najlonom oko 1 h.

Spremite nadeve: I fil: Izrendajte krompir i posolite, nakon 15 minuta ocedite višak vode. Usitnite krompir i luk u secku, zacinite po ukusu. II fil: Pomešajte sir, jaja, griz i so.

Po stolu raširite stari stolnjak i krenite lagano da razvlačite kore. Na svaku koru nanesite nadev krompir ili sir, blago poprskajte sa masnocom i uz pomoć jednog kraja stolnjaka urolajte. Savijte u formu puža. Na isti nacin nafilujte i ostalo testo. Pleh nauljite i prelijte savijace sa malo masnoce. Pecite oko 45 minuta na 220 C.

Savet

Ove savijae možete praviti i samo sa jednom vrstom nadeva, sa mesom ili peurkama. Služite uz jogurt.