

Savijaca sa prazilukom i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 praziluka
- 1 kg brašna
- 500 ml mlake vode
- 1 kašica soli
- 1 kašika masti
- 300 g Moja Kravica Kuhinjica sitanog sira
- 2 jajeta

Priprema

Zamesiti testo od brašna, soli i vode. Podeliti ga na tri loptice i svaku premazati mašću. Prekriti ga providnom folijom i ostaviti da stoji 60 minuta.

Za to vreme iseckati sitno praziluk i propržiti ga na 2 kašike ulja u tiganju. Sjediniti praziluk, sir i jaja.

Staviti stari stolnjak na što pa preko njega rastanjiti kore. Rasporediti po malo fila i povlacci stolnjak prema sebi uvijati koru u rolat. Staviti je u tepsiju i umotati u krug. Staviti da se pece.

Savet