

Savijaca od krompira



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600** g krompira
- 2 jajeta
- **2** kašike ulja
- **200** g brašna
- **2** kašike palente
- **po ukusu** soli

Za fil:

- **300** g mlevenog mesa
- **1** glavicacrnog luka
- **1/2** cašepavlake
- **1** jaje
- **po ukusu**, biber, suvi biljni zacin

Priprema

Skuvati krompir i ispasirati ga. Kada se ohladi dodati jaja, ulje, so, palentu i brašno. Umesiti testo i ostaviti oko 15 minuta da odstoji.

Upržiti luk, meso, so, biber i suvi biljni zacin.

Testo razvuci na pouljanom pek papiru i nafilovati ga mesom. Meso premazati umucenom pavlakom i jajima.

Uviti u rolat i staviti u tepsi za pecenje. Sa ostatkom pavlake i jaja premazati rolat i peci na 200 C, oko 45 minuta.

Savet