

## **Savijaca (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **4 dl** mlake vode
- **1 kašica** casoli
- **oko 600 g** brašna

#### **Za fil:**

- **3 jajeta**
- **250 g** sira
- **1 dl** kisele vode
- **1,5 dl** ulja
- **100 g** zelja
- malopraška za pecivo

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka zamesiti testo. Podeliti na 4 dela.

Svaki deo razviti oklagijom velicine plitkog tanjira i dva kruga premazati sa jednom kašikom nerastopljene masti. Spojiti po dva kruga i ostaviti 20-ak minuta na toplo.

Razviti rukom koru koliko god može-vuci rukom testo sa svih strana, koliko god može.

Celu koru premazati filom.

Koru uviti kao rolat, pa uviti u krug kao na slici. Postupak ponoviti i sa drugom korom.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne dobije zlatno žutu boju.

Pred kraj pecenja savijacu poprskati sa malo kisele vode, vratiti u rernu još minut i izvaditi da se ohladi.

### **Savet**