

# **Savijaca sa brokolijem i sirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1 kg**brašna
- **2 kašice**cesoli
- **4 kašike** ulja
- **oko 600 ml**tople vode

### **Za nadev:**

- **400 g**brokolija
- **250-300 g**sitnog sira
- **1-2 kašike**kiselog mleka
- **1jaje**
- **po ukusu**soli

## **Priprema**

Prosejati brašno, dodati mu so i ulje, pa sipajuci malo-po malo toplu vodu, umesiti meko testo. Podeliti ga na loptice velicine desertnog tanjurica, premazati uljem, pokriti providnom folijom i ostaviti da odmori oko 45 minuta. Za nadev iseckati brokoli na krupnije komadice, ko voli, može i sitnije, ali je meni lepše kad se oseti povrce...U cinijici umutiti jaje viljuškom, dodati kiselo mleko i sir, posoliti, pa smesu sjediniti sa brokolijem. Svaku loptu prvo razviti oklagijom, potom premazati uljem i rukama tanjiti koru preko stola. Šire krajeve prebaciti ka sredini, poprskati sa malo ulja, a potom staviti nadev.

Savijati koru prema sredini stola, prvo s jedne, potom sa druge strane. Spremljenu koru staviti u nauljen pleh, a zatim i nju premazati uljem. Tako uraditi i sa preostalim jufkama.

Savijacu peci u dobro ugrejanoj pecnici dok lepo ne porumeni. Izvaditi je na trenutak, poprskati sa malo vode i vratiti još koji minut u pecnicu. Pecenu pitu pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti je tako 5-10 minuta.

## **Savet**