

Savijaca sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašice** soli
- **2 kašike** ulja
- **oko 500 ml** tople vode

Za nadev:

- **400 g** kiselog mleka
- **2** jajeta
- **po ukusu** soli

Priprema

Prosejanom brašnu dodati so i ulje, pa sipajući toplu vodu umesiti srednje testo. Podeliti ga na 6-7 jufki, premazati uljem, pokriti providnom folijom i ostaviti da odmara.

Za nadev umutiti jaja viljuškom, dodati kiselo mleko, pa ujednaciti smesu. Posoliti po ukusu. Na stolnjaku razvlaciti jednu po jednu jufku, prvo oklagijom, a potom rukama da se dobiju tanke kore. Šire krajeve prebaciti ka sredini stola, malo poprskati uljem, a zatim staviti nadev. Pomocu stolnjaka urolati koru i staviti u nauljen pleh. Premazati uljem. Tako raditi dok se ne potroši sav materijal.

Ugrejati dobro pecnicu, pa peci savijacu dok ne dobije zlatno-braon boju. Pred kraj je na kratko izvaditi, poprskati vodom i vratiti na par minuta nazad. Pecenu pitu pokriti cistim ubrusom.

Savet

Možete je poslužiti uz kiselo mleko, nadev je extra, pita je meka i sona i nemate utisak da je u pitanju kiselo mleko nego mladi sir...Probajte!