

Domaca savijaca sa jabukama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2 dl** vode
- **1 kašicica** soli
- **6 kašika** ulja u testo
- **4 kašike** ulja za premazivanje kora
- **100 g** brašna za razvijanje kora

Za fil:

- **5** nakiselih jabuka
- **1/2 kesice** cimeta
- **5 kašika** smeeg šeceta
- **6 kašika** ulja
- **1/2** soka od limuna

Priprema

Zamesiti testo od brašna, vode, soli i ulja srednje mekoce pogodno za razvijanje, (ako je potrebno dodati još malo vode). Podeliti testo na osam delova i oblikovati loptice. Svaku lopticu blago pritisnuti i oklagijom razvuci u krugove. 4 kruga premazati sa po kašikom ulja, pa odozgo staviti preostala 4 kruga.

Potom oklagijom razvuci što tanje kore i filovati. Za fil: Izrendati jabuke dodati limunov sok, cimet i šecer (količinu šecera podesite u zavisnosti od vrste jabuka i ukusa). Koru prvo prelijte uljem (po 1,5 kašika za svaku

koru), pa posuti fil. Uvijte kore i slažite u nauljen preh. Premažite uljem i pecite na 200-220 stepeni dok ne porumeni.

Savet

Prijatno