

Savijaca sa slatkim sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1 kašica**soli
- **1 kašika**šecera
- **4 kašike**ulja
- **oko 300 ml**tople vode

Za fil:

- **400 g**neslanog sira
- **po ukusu**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1**limun, korica

Priprema

Testo za savijacu umesiti na uobicajen nacin, samo ovog puta malo ga "zasladiti". Odvojiti tri lopte, pomastiti i ostaviti da malo odmori. Za nadev: Pomešati sir sa šecerom, to po ukusu, dodati vanilin i rendanu limunovu koricu. Odmoreno testo razvijati kao i svaku savijacu, kore nadenući filom i zarolati. Slagati kore u namašcenu tepsiju, u vidu puža, ili kako želite. Premazati uljem, i peci u dobro zagrejanoj rerni. Pred kraj izvaditi, poprskati vodom i vratiti na par minuta nazad u pecnicu. Kad porumeni, izvaditi i pokriti cistom krpom.

Savet

Domae pite su naješe slane, ali, htela sam da probam i sa slatkim nadevom, i, nisam pogrešila...Ovo vam je recepti, za do vienja, pošto me nee biti izvesno vreme...Pozz