

Cigaret-savijaca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **1,2 kg** brašna
- **2 kašičice** soli
- **6 kašika** maslinovog ulja
- **600 ml** tople vode

Za nadev:

- **500 g** mlevene junetine
- **500 g** praziluka
- **1 glavica** crnog luka
- **2 dl** neutralne pavlake

Priprema

Prosejati brašno, dodati so i maslinovo ulje, te umesiti elasticno testo. Podeliti ga na lopte, pomastiti, prekriti najlon folijom i ostaviti oko 45 minuta da odmore. Za to vreme, dobro upržiti prvo crni luk, a potom i praziluk, da se kolicina smanji na pola. Staviti mleveno meso, pržiti da promeni boju, posoliti i pobiberiti. Uzeti jednu

loptu, rasklagijati je, a potom je razvuci na stolnjaku preko celog stola.

Vratiti prema sredini stola duže krajeve testa, a onda premazati duže strane blago umucenom neutralnom pavlakom i staviti nadev.

Blago povlaciti stolnjak prema sebi, da se kora fino zarola, prvo sa jedne, a potom i sa druge strane, dok se rolnice ne sastave na sredini.

Ugrejati pecnicu na najjace, savijacu premazati uljem i peci da fino porumeni i bude hrskava. Poslužiti uz turšiju, sir, jogurt, ili vec po želji.

Savet

Ovo me podsetilo na sretne dane detinjstva kad se u ovakve kišne dane kuom širio miris tek peene savijae..