Mini savijace s višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna + za valjanje testa
- **1**jaje
- **2,5 dl**mleka
- **1/2 dl**ulja
- **1 prstohvat**soli

Za sirup:

- **300 g**šecera
- **3 dl**vode
- **1 kesica**vanilin šecera

Potrebno još:

- **130 ml**ulja
- **200 g**šecera
- **800 g**višanja (zamrznutih)

Priprema

Umutiti mleko, jaje, ulje, so, dodati brašno i zamesiti testo, izraditi, podeliti na 24 loptice i ostaviti da stanu 10-15 minuta. Uzeti jednu lopticu testa staviti na radnu površinu posutu brašnom i oklagijom tanko razvaljati precnika 24 cm. (prilikom valjanja testo blago posipati brašnom i valjati). Razvaljani krug testa premazati sa 1

kašicicom ulja, posuti sa 1 kašicicom šecera, na jedan kraj poredjati 9-10 zamrznutih višanja bez koštice, urolati i saviti u krug. Staviti u podmazan pleh. Tako uraditi sa svim lopticama testa.

Pomešati 1 kašiku ulja i 1 kašiku vode premazati savijene mini savijace i peci na 180 stepeni 30-35 minuta. Dok se peku napraviti sirup. U posudu staviti šecer, vodu i vanilu, kuvati od kad provri 2-3 minuta i ostaviti da se prohladi. Mlakim sirupom preliti tople savijace i ostaviti da se ohlade.

Savet