

Savijaca sa jabukama



Sastojci

Testo:

- 400 g brašna
- so
- sirce
- ulje

Nadev:

- 1 kg jabuka
- 100 g suvog groža
- 100 g šecera
- kora od limuna
- cimet
- 150 g mrvica
- 50 g oraha
- 150 g maslaca

Priprema

Od brašna, soli, malo sirceta, malo ulja i mlake vode napravimo polutvrdo testo, premažemo uljem i izrucimo u podgrejanu ciniju, pa ostavimo na toplom mestu da se odmori pola sata. U meuvremenu oljuštimo i u listice isecenom jabuke. Mrvice se proprže u 100 maslaca. Testo za savijacu razvucemo preko stola koji je posut brašnom, do željene velicine, odsecemo ivice, pospemo mrvicama, jabukama, suvim grožem.