

Backa slatka savijaca sa sirom i suvim grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** tura ili sitnog mladoh kravljeg sira
- **500 g** kora za pitu
- **2 dl** kisele pavlake
- **300 g** šecera
- **1 kesica** vanili šecera burbon
- **2 kašike** ulja
- suvo grožđe

Za preliv kora:

- **100 g** margarina
- **1 dl** vode
- **1 kašika** kafenaprška za pecivo

Za posipanje:

- **2 kašike** supenešecer u prahu
- **1 kesica** vanili šecera burbon

Priprema

Za pripremu savijace data je slika potrebnih namernica.

Sir i pavlaku umutiti, dodati šećer i ponovu mutiti da se šećer sjedini sa masom. Dodati suvo groždje i rucno umešati u smesu

Uzimamo po 3 kore: složiti 2 kore jednu na drugu tako da svaku koru malo navlažimo sa malo smese od otopljenog margarina, vode i praška za pecivo.

Na drugu koru stavimo trecu koru koju premažemo tanakim slojem mešavine po celoj površini.

Stranice kora malo preklopiti prema sredini i uviti koru u rolat i ponavljati postupak dok se ne potroše sve kore. Tepsiju od rerne – plitku, namazati tankim slojem margarina, staviti papir za pecenje, kojega isto namati sa margarinom. Tako uvijene kore slagati na tepsiju prekrivenu papirom za pecenje. Svaku savijacu po gornjoj površini poprskati ostatkom preliwa za kore.

Peci u rerni zagrejanjoj na 190 stepeni 50 minuta.

Kada savijaca bude gotova, zajedno sa papirom preneti na ravnu površinu vrelu posuti sa mešavinom šećera u prahu i vanilin šećera -burbon.

Još toplu iseci na komade za posluženje.

Savet

Ovo je još jedan od recepata za slatke poslastice koje su se pravile na zavejanim salašima u zimskom periodu U sluaju da ne možete nabaviti sir TURU (poznat i pod nazivom MADJARSKI SIR) koji je poznat u Bakoj i Banatu isti možete zameniti MLADIM SITNIM KRAVLJIM SIROM