

Snajkina savijaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **oko 300** gbrašna
- **1**jaja
- **1,5** dlmleka
- **0,5** dlulja
- **1/2** kesicepraska za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kocke (**25** g)kvasca
- **1** kašicicašecera

Nadev:

- **200** gsira
- **1**jaje

Premazivanje i posipanje:

- **1**žumance
- **maloulja**
- **malomleka**
- **20** gseme lana

Priprema

U toplo mleko sa šećerom potopiti kvasac i ostaviti da nadoe.

U posudu za mešenje staviti brašno, u udubljenje dodati so, jaja, ulje, prašak za pecivo i nadošli kvasac, pa zamesiti meko testo, da se ne lepi za ruke.

Prekriti krpom i ostaviti da malo pocne da nadolazi, oko 15 minuta.

Radnu površinu posuti sa malo brašna i razviti ga oklagijom, na debljinu oko 0,5 cm, u oblik pravougaonika.

U ciniji usitniti sir, dodati jaje i soli po potrebi, pa sve izjednaciti.

Po testu rasporediti masu od sira i jaja.

Saviti u rolat po dužoj strani i preneti u podmazan uzani kalup za pecenje. Prekriti krpom i ostaviti da naraste.

Kad je savijaca narasla, premazati gornju površinu cetkicom sa mešavinom žumanca, ulja i mleka. Kuhinjskim makazama malo zarezati testo i posuti semenom lana.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Kada se malo prohladi, seci na šnite.

Savet