Savijaca sa mladim kupusom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**brašna
- **1 kg**mladog zelenog kupusa
- **po ukusu**soli i bibera
- ulje

Priprema

Prosejati brašno i zamesiti testo mlakom vodom da bude što mekše. Podeliti ga na 6-7 jufki velicine manjeg tanjra. Premazati uljem, pokriti najlon-folijom i ostaviti bar sat vremena da odmara. Kupus narendati, ispržiti na ulju, posoliti i pobiberiti. Nakon tog vremena, na stolnjaku svaku jufku prvo rasuci oklagijom, premazati uljem pa rastanjiti preko stola. Koru porskati uljem, nafilovati, pa pomocu stolnjaka, zarolati i reati u nauljen pleh. Peci u zagrejanoj pecnici dok ne porumeni. Služiti uz sir i jogurt.

Savet

Ovde je sarski sir sa miroijom...