Savijaca krompiruša



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **2 dl**vode
- so
- **100 + 100 g**svinjske masti
- **300 g**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- zacin
- so
- biber

Priprema

Umesiti testo od brašna, vode i soli pa podeliti na više manjih jufkica. Jufkice razvijati, mazati sa otopljenom mašcu i spajati po dve. Ostaviti 20 minuta da odmore. Krompir i luk narendati i propržiti. Zaciniti. Razvijati jufke vrlo tanko i rasporediti fil od krompira. Uviti u savijacu. Odozgore premazati savijacice mašcu. Peci.

Savet