

Savijaca sa sirom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

testo:

- **500** gmekog brašna
- **500** goštrog brašna
- **1-2 kašičice** soli

Fil:

- **700** gmladog sira
- **2 glavice** crnog luka
- **2** veca praziluka
- **400** gšampinjona

Priprema

Pomešati obe vrste brašna sa solju, pa sa toplom vodom zamesiti mekse testo. Odvojiti kolacice, premazati uljem i ostaviti da malo odmore. Za to vreme sitno narendati crni luk i praziluk, pa ih dobro upržiti na maslacu. Dodati šampinjone isecene na listice i pržiti dok sva voda ne ispari. Posoliti. Prohladiti smesu, pa pomešati sa sirom. Razvlaciti kore, svaku poprskati uljem i bogato nafilovati, pa urolati. Peci savijacu u zagrejanj rerni da porumeni. Skuvati preliv od malo vode, soli i ulja, poprskati pecenu savijacu i vratiti je na par minuta u rernu.

Savet

Hvala, draga, na divnom receptu... ti ?eš se prepoznati...