

Savijaca sa raštanom



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **30** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** mekog brašna
- **2 kašice** soli

Nadev:

- **800 g** raštana
- **3 glavice** crnog luka
- **1-2 kašice** soli

Priprema

Zamesiti brašno sa sto toplijom vodom, dodati so, da se dobije mekše testo. Odvojiti ga na 6 većih jufki, premazati uljem i ostaviti da ostoje bar pola sata. Listove raštana dobro oprati, blanširati minut dva, odvojiti tvrdi srednju žilu koja ide od peteljke i narezati na rezanca. Dodati mu sitno seckan crni luk i posoliti. Razvijati kore, svaku poprskati sa malo ulja i posuti nadevom. Urolati koru, savijati u vidu potkovice, od jedne kore izau dva burekcica. Slagati u nauljen pleh i svaki burekcic premazati uljem. Peci na najjačoj temperaturi, pred kraj, poprskati sa malo vode, vratiti na par minuta u vruću pecnicu. Služiti uz sir i jogurt.

Savet

Raštan je vrsta zelja, divnih krupnih listova...