

Savijaca sa nadevom od šampinjona, šargarepe i praziluka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1-2 kašičice** soli
- **po potrebi** tople vode

Za nadev:

- **400 g** šampinjona
- **3** vece šargarepe
- **4 veka struka** praziluka
- **100 ml** neutralne pavlake
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Prosejati brašno, staviti so i uz postepeno dodavanje vode umesiti što mekše testo. Zaista ne mogu da dam tacnu meru vode, zavisi od brašna, ali, oseti se pod rukom... Odvojiti testo na lopte velicine tanjirica za kafu, pomastiti i ostaviti da odmara minimum pola sata. Za to vreme, na ulju prodinstati praziluk, na kolutove secenu šargarepu i šampinjone iseckane na listice. Kad voda ispari, staviti onoliko neutralne pavlake koliko je potrebno da se povrce poveže, ja sam, opet, odokativno stavila... Posoliti pobiberiti. Svaku loptu testa prvo rastanjiti oklagijom, premazati uljem, pa razvuci rukama preko stola što tanje. Šire krajeve prebaciti ka sredini, poprskati uljem, rasporediti fil i zarolati. Tako uraditi sa svim korama. Pecnicu ugrejati, savijacu premazati uljem i peci dok ne porumeni. Pred kraj, poprskati sa malo vode, vratiti na par minuta u rernu. Služiti toplu, uz jogurt i salatu po želji.

Savet