



Zamesiti meko testo od brašna, vrele vode, soli, malo ulja i sirceta. Podeliti na 5-6 loptica. Svaku lopticu premazati uljem ili otopljenom mašću i ostaviti pokriveno sa najlonom oko 1 h.

Spremite nadeve: I fil: Izrendajte krompir i posolite, nakon 15 minuta ocedite višak vode. Usitnite krompir i luk u secku, zacinite po ukusu. II fil: Pomešajte sir, jaja, griz i so.

Po stolu raširite stari stolnjak i krenite lagano da razvlacite kore. Na svaku koru nanesite nadev krompir ili sir, blago poprskajte sa masnoćom i uz pomoc jednog kraja stolnjaka urolajte. Savijte u formu puža. Na isti nacin nafilujte i ostalo testo. Pleh nauljite i prelijte savijace sa malo masnoće. Pecite oko 45 minuta na 220 C.

## **Savet**

Ove savijaše možete praviti i samo sa jednom vrstom nadeva, sa mesom ili pećurkama. Služite uz jogurt.