Savijaca od krompira



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**krompira
- **2**jajeta
- **2 kašike**ulja
- **200 g**brašna
- **2 kašike**palente
- **po ukusu**soli

Za fil:

- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2 čaše**pavlake
- **1**jaje
- **po ukusu**so, biber, suvi biljni zacin

Priprema

Skuvati krompir i ispasirati ga. Kada se ohladi dodati jaja, ulje, so, palentu i brašno. Umesiti testo i ostaviti oko 15 minuta da odstoji.

Upržiti luk, meso, so, biber i suvi biljni zacin.

Testo razvuci na pouljanom pek papiru i nafilovati ga mesom. Meso premazati umucenom pavlakom i jajima.

Uviti u rolat i staviti u tepsiju za pecenje. Sa ostatkom pavlake i jaja premazati rolat i peci na 200 C, oko 45 minuta.

Savet