

Savijaca (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4** dlmlake vode
- **1** kašicicasoli
- **oko 600** gbrašna

Za fil:

- **3** jajeta
- **250** gsira
- **1** dlkisele vode
- **1,5** dlulja
- **100** gzelja
- **malopraška** za pecivo

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo. Podeliti na 4 dela.

Svaki deo razviti oklagijom velicine plitkog tanjira i dva kruga premazati sa jednom kašikom nerastopljene masti. Spojiti po dva kruga i ostaviti 20-ak minuta na toplom.

Razviti rukom koru koliko god može-vuci rukom testo sa svih strana, koliko god može.

Celu koru premazati filom.

Koru uviti kao rolat, pa uviti u krug kao na slici. Postupak ponoviti i sa drugom korom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne dobije zlatno žutu boju.

Pred kraj pecenja savijacu poprskati sa malo kisele vode, vratiti u rernu još minut i izvaditi da se ohladi.

Savet