

Posebna savijaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu, baklavu
- **1500 g** kiselkastih jabuka
- **150 g** kristal šećera
- **300 g** sitnog sira
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** suvog grožđa
- **100 g** kandiranih brusnica
- **3 kašičice** zacina *Bakin kolac* ili cimeta
- **50 g** margarina
- **maloprezla**

Priprema

Slika potrebnih namirnica: Napomena: Zavisno od proizvođača tankih kora u 500 g se nalazi: "Mara" u jednom pakovanju koje sam kupila bilo je 15 kora.

Sitan sir i šećer u prahu viljuškom dobro izmešati i podeliti na pet delova. Suvo grožđe i kandirane brusnice preliti vrelom vodom i pustiti da u vodi odstoje 5 minuta te iscediti, te podeliti na 5 jednakih delova, da svaka savijaca dobije istu količinu. Jabuke oljuštiti. Rernu zagrejte na 190 stepeni. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 36x26 cm. premažite margarinom, dno i stranice i obložite papirom za pečenje. Margarin stavite u šerpicu i otopite na laganoj vatri. Prionite izradi pita: Radi se pet savijaca, svaka sa 3 kore. Prvu koru poprskajte sa malo rastopljenog margarina, na nju položite drugu koru koju takođe poprskajte sa malo rastopljenog margarina, pa zatim stavite trecu koru, koju takođe poprskajte sa malo rastopljenog margarina. Gornju, zadnju koru celu premažite 1/5 mešavine sitnog sira i šećera u prahu. Pospite sa prezlama.

Jednu jabuku izrendajte direktno na premazanu koru (po cijeloj kori, samo ne po rubovima). Pospite kristal šećerom (količina šećera zavisi od kiselosti jabuka). Pospite sa 1/5 mešavine brusnica i suvog grožđa. Na kraju pospite sa 1/2 kašičice cimeta ili začina Bakin kolac.

Dva krajnja kraja testa malo uvijte na unutarnju stranu i sve skupa uvijte (na taj način vam neće u toku pečenja iscuriti nadev).

Uvijenu savijacu odložiti u tepsiju na papir za pečenje i premažite sa malo rastopljenog margarina. Isto ponovite s ostalim korama - od 15 kora dobit ćete 5 pita.

Ostatak mešavine sitnog sira šećera u prahu pomešajte sa ostatkom rastopljenog margarina i sa malo cimeta ili začina Bakin kolac. Pite premažite sa napred navedenom mešavinom. Staviti peći u zagrejanu rernu i peći oko 50 minuta. Pecene savijace ostavite u tepsiji, pokrijte sa čistom krpom i pustite da se ohlade.

Ohlađene savijace zajedno sa papirom za pečenje izvucite iz tepsije (laganim podizanjem tepsije) na ravnu površinu i pomoću lopatica ih prenesite na tacnu za posluživanje, koja je posuta prezlina (da se pite ne bi odozdo lepile).

Režite na parcađ i pospite mešavinom šećera u prahu i cimeta.

Savet

Kada mi posle silnih blagdana ostane nekih namirnica koje se moraju utrošiti (radi roka upotrebe), prepuštam mašti na volju da osmislim neku novu kombinaciju. To mi se desilo sa sitnim sirom i napravila sam kombinaciju koja je premašila moja očekivanja. Savijača je ispala više nego odlična, nije se spljoštila, a i drugi dan je bila istog okusa i sočnosti kao da je potpuno sveža.