

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 šecera
- **300 g**sitnog sira
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**svog groža
- **100 g**kandiranih brusnica
- **3 kašicice**zacina *Bakin kolac* ili cimeta
- **50 g**margarina
- **maloprezla**

Priprema

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

Sitan sir i šefer u prahu viljuškom dobro izmešati i podeliti na pet delova. Suvo grože 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 kolicinu. Jabuke oljuštiti. Rernu zagrejte na 190 stepeni. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 36x26 cm. premažite margarinom, dno i stranice i obložite papirom za pecenje. 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 takoe poprskajte sa malo rastopljenog margarina, pa zatim stavite trecu koru, koju takoe poprskajte sa malo rastopljenog margarina. Gornju, zadnju koru celu premažite 1/5 mešavine sitnog sira i šecera u prahu. Pospite sa prezlama.

Jednu jabuku izrendajte direktno na premazanu koru (po cijeloj kori, samo ne po rubovima). Pospite kristal šecerom (kolicina šecera zavisi od kiselosti jabuka). Pospite sa 1/5 mešavine brusnica i suvog groža. Na kraju pospite sa 1/2 kašicice cimeta ili zacina Bakin kolac.

Dva krajnja kraja testa malo uvijte na unutarnju stranu i sve skupa uvijte (na taj nacin vam nece u toku pecenja iscuriti nadev).

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

Ostatak mešavine sitnog sira šecera u prahu pomešajte sa ostatkom rastopljenog margarina i sa malo cimeta ili zacina Bakin kolac. Pite premažite sa napred navedenom mešavinom. Staviti peci u zagrejanu rernu i peci oko 50 minuta. Pecene savijace ostavite u tepsi, pokrijte sa cistom krpom i pustite da se ohlade.

Ohlaene savijace zajedno sa papirom za pecenje izvuci iz tepsije (laganim podizanjem tepsije) na ravnu površinu i pomocu lopatica ih prenesite na tacnu za posluživanje, koja je posuta prezlima (da se pite ne bi odozdo lepile).

Režite na parcad i pospite mešavinom šecera u prahu i cimeta.

Savet

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