

Savijaca sa brokolijem i sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **2 kašice** soli
- **4 kašike** ulja
- **oko 600 ml** tople vode

Za nadev:

- **400 g** brokolija
- **250-300 g** sitnog sira
- **1-2 kašike** kiselog mleka
- **1** jaje
- **po ukusu** soli

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu so i ulje, pa sipajući malo-po malo toplu vodu, umesiti meko testo. Podeliti ga na loptice velicine desertnog tanjirica, premazati uljem, pokriti providnom folijom i ostaviti da odmori oko 45 minuta. Za nadev iseckati brokoli na krupnije komadice, ko voli, može i sitnije, ali je meni lepše kad se oseti povrće...U ciničici umutiti jaje viljuškom, dodati kiselo mleko i sir, posoliti, pa smesu sjediniti sa brokolijem. Svaku loptu prvo razviti oklagijom, potom premazati uljem i rukama tanjiti koru preko stola. Šire krajeve prebaciti ka sredini, poprskati sa malo ulja, a potom staviti nadev.

Savijati koru prema sredini stola, prvo s jedne, potom sa druge strane. Spremljenu koru staviti u nauljen pleh, a zatim i nju premazati uljem. Tako uraditi i sa preostalim jufkama.

Savijacu peci u dobro ugrejanoj pecnici dok lepo ne porumeni. Izvaditi je na trenutak, poprskati sa malo vode i vratiti još koji minut u pecnicu. Pecenu pitu pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti je tako 5-10 minuta.

Savet