

Savijaca Verde



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za gibanicu
- **400 ml** mlake vode
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **17 kašika** brašno
- **5** jaja
- **2** dlulja
- **250 g** sira
- **3 briket** spanaca
- **2 kašike** susama

Priprema

Kvasac razmutiti sa vodom, dodati šecer i brašno. Kašikom izmešati smesu dok se ne rasture grudvice. Posebno umutiti jaja mikserom, dodati so i sjediniti sa prethodnim filom. Testo podeliti na dva dela. U jedan deo dodati ulje, a u drugi sir i spanac. Na jednu koru staviti 5 kašika žutog fila, staviti drugu koru, pa 5 kašika zelenog fila. Uviti ih u rolnu pa smotati u krug. Postupak ponavljati dok ne potrošite sve sastojke.

Malo fila ostavite za odozgo, pospite susamom i pecite na 200 C dok ne porumeni.

Prijatno.

Savet