

Savijaca sa slatkim sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **4 kašike** ulja
- **oko 300 ml** tople vode

Za fil:

- **400 g** neslanog sira
- **po ukusu** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **1** limun, korica

Priprema

Testo za savijacu umesiti na uobicajen nacin, samo ovog puta malo ga "zasladiti". Odvojiti tri lopte, pomastiti i ostaviti da malo odmori. Za nadev: Pomešati sir sa šećerom, to po ukusu, dodati vanilin i rendanu limunovu koricu. Odmoreno testo razvijati kao i svaku savijacu, kore nadenuti filom i zarolati. Slagati kore u namašćenu tepsiju, u vidu puža, ili kako želite. Premazati uljem, i peci u dobro zagrejanjoj rerni. Pred kraj izvaditi, poprskati vodom i vratiti na par minuta nazad u pecnicu. Kad porumeni, izvaditi i pokriti čistom krpom.

Savet

Doma?e pite su naj?eš?e slane, ali, htela sam da probam i sa slatkim nadevom, i, nisam pogrešila...Ovo vam je recepti?, za do vi?enja, pošto me ne?e biti izvesno vreme...Pozz