Savijaca sa bulgurom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **2 kašicice**soli
- **2 kašike**ulja
- **oko 450 ml**vode

Nadev:

- **400 g**krupnijeg bulgura
- **2 cena**belog luka
- **2**crna luka
- **oko 400 ml**pileceg temeljca
- **malo**maslaca i ulja za prženje
- **malo**peršunovog lista
- **po ukusu**soli

Priprema

Prosejanom brašnu dodati so i ulje, pa postepeno dolivajuci toplu vodu, umesimo na uobicajen nacin elasticno testo koje podelimo na 5-6 lopti, pomastimo, prekrijemo najlonskom folijom i ostavimo da odmara oko 45 minuta. Za to vreme spremimo nadev. Crni i beli luk isitnimo u secku, pa propržimo na mešavini ulja i maslaca, da omekša, a beli luk pusti miris. Dodamo bulgur i pržimo na laganoj vatri, da se svako zrno obloži masnocom. Nalijemo temeljac, zacinimo, pa kuvamo bulgur na tihoj vatri 15tak minuta ili dok ne omekša. Ako je potrebno, dodavati temeljac. Pred kraj umešati seckan peršunov list.

Kore razvlacimo na stolnjaku kao i za svaku savijacu, poprskamo mešavinom otopljenog maslaca i ulja, nanesemo fil od bulgura i zarolamo. Tako raditi dok ne potrošimo sav materijal. Pecnicu ugrejati na 200-220 stepeni, u zavisnosti od šporeta, premazati celu savijacu pa peci dok fino ne porumeni. Pred kraj je izvaditi, poprskati vodom i vratiti na par minuta u pecnicu. Gotovu savijacu poslužiti uz sir i jogurt.

Savet