

Savijaca sa mesom i sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g zamrznutog lisnatog testa
- 400 g mlevenog juneceg mesa
- 200 g sveže paprike
- 3 kašike ulja
- 1 glavica crnog luka srednje velicine
- 130 g topljenog sira
- 2 kašike kecapa
- 1 žumance
- kašičica soli
- biber

Priprema

Otopljeno lisnato testo oklagijom razvuci u obliku pravougaonika velicine 40 x 45 cm.

Opranu, očišćenu od semenki i sitno iseckanu papriku sa sitno seckanim lukom propržiti na ulju oko 10 minuta.

Mleveno meso zaciniti biberom, kecapom i solju, dodati luk i papriku pa sve dobro izgnjeciti viljuškom. Ovim nadevom prekriti testo ostavljajući na krajevima prazne pojaseve širine prsta.

Sir iseci na male kockice ili izrendati i razdeliti po masi.

Savijacu savijati sa uže strane, a krajeve dobro stisnuti.

U ugrijanoj rerni peci 10 minuta na temperaturi 220°C, a zatim još 25 minuta na temperaturi od 170°C.