

Savijaca s višnjama i plazma keksom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikašecera
- **2** kašikemaslinovog ulja

Nadev:

- **500** gvišanja
- **300** gmlevenog plazma keksa
- **nekoliko** kašikašecera po ukusu
- **2** kesicevanilin šecera

Priprema

Umesiti srednje tvrdo testo, podeliti ga na cetiri lopte, svaku pomastiti i ostaviti da odstoji pola sata. Za nadev ocediti višnje, pomešati sa obe vrste šecera i mlevenom plazmom. Na stolnjaku razvuci koru, poprskati je uljem, posuti s malo mlevene plazme, pa staviti nadev od višanja i keksa. Povlaceći lagano stolnjak prema sebi, motati koru kao burek.

Staviti je u tepsiju, možete je obložiti i papirom za pecenje, pa ponoviti postupak sa preostalim testom. Ugrejati rernu na najjace, ubaciti savijacu i peci da fino porumeni. Pred kraj je izvaditi, poprskati sa malo vode i vratiti u šporet. Još toplu posuti šecerom u prahu.

Savet

Nek vam je priyatno!