

## *Savijaca s višnjama i plazma keksom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašika** maslinovog ulja

#### **Nadev:**

- **500 g** višanja
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **nekoliko kašika** šećera po ukusu
- **2 kesice** vanilin šećera

### **Priprema**

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

Staviti je u tepsiju, možete je obložiti i papirom za pečenje, 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 šećerom u prahu.

## **Savet**

Nek vam je prijatno!