

Savijaca sa mladim lukom i pavlakom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **malo** soli
- **3,5. dl** vode

Fil:

- **1 vezica (5-6 komada)** mladog luka
- **1 kašičica** soli
- **1 pavlaka**
- **malo** ulja

Priprema

Prosejano brašno pomešati sa solju i zamesiti testo toplijom vodom. Zamesite mekše testo i podelite na četiri dela. Ostavite sa strane.

Fil: Luk operite i isecite na kolutove zajedno sa listovima. Fil posolite promešajte i ostavite sa strane. Koru presavijte sa oba kraja prema sredini, tako da dobijete široku dugacku traku. Filujte. Premažite pavlakom, a u drugom kraju četvrtinom fila, isecenog mladog lukom, urolajte i savijte u krug.

Prebacite u namazanu tepsiju na sredini. Ponovite postupak i sa preostala tri dela testa. Svaku urolanu koru obmotajte u krug oko prethodnog i premažite uljem. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumeni. Pecenu savijacu poprskajte malo vodom i vratite još malo u rerni.

Savet