

## Savijaca (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 ml** vode
- **40 g** kvasca
- **5 kašika** brašna
- **1 kašičica** so
- **2 dl** ulje
- **po potrebi** susam

## Priprema

U mlakoj vodi rastvoriti kvasac, dodati so, brašno te ostaviti da nadođe. Potom dodati ulje i sve sjediniti rucnom žicom za mucenje.

Uzeti koru, premazati je smesom...

...prekriti drugom korom te i nju premazati smesom, i na kraju staviti trecu koru, premazati je smesom te uviti u rolat. Postupak ponavljati sve dok se ne utroši sav materijal. Gotove rolate poređati u pleh obložen pek-papirom...

...i svaki premazati ostatkom smese i posuti susamom.

Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti da se prohlade...

...te ih seci na parcad željene velicine i poslužiti.

## **Savet**