

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 kasik**abrašna
- **1 kašicica**so
- **2 dl**ulje
- **po potrebi**usam

Priprema

U mlakoj vodi rastvoriti kvasac, dodati so, brašno te ostaviti da nadoe. 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 poreati 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