

Savijaca sa krompirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlake vode
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** ulja
- **800 g** brašna

Za fil:

- **4** **vec** krompira
- **1** **struk** praziluka
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli
- **200 ml** ulja

Priprema

Pomešati mlaku vodu sa uljem i soli i zamesiti testo sa brašnom. Testo odmah podelite na 4 jufke, svaku premazati uljem, pokriti providnom folijom i ostavite najmanje 30 minuta da miruju. Za to vreme napravite fil. Krompir ocistite i izrendajte, praziluk sitno iseckajte. Na ulju propržiti praziluk pa dodati rendani krompir. Posoliti i pobiberiti. Sjediniti da se napravi kompaktna smesa.

Jufku staviti preko stola i rukama razvlaciti testo sa svih strana. Staviti 1/4 fila i smotati rolat, a rolat u krug i staviti u pouljen pleh. Postupak ponoviti i sa drugim jufkama. Peci na 200 C oko 20 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet