

Savijaca sa mesom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **malosoli**
- **oko 400 ml** vode

Fil:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- ulja za mazanje

Priprema

Prosejano brašno pomešati sa solju i zamesiti testo toplijom vodom. Zamesite mekše testo i podelite na cetiri dela. Ostavite sa strane. Fil: U šerpi sa malo ulja propržite crni luk i dodajte meso, posolite pobiberte i dodajte suvi biljni zacin. Sve dobro promešajte i dinstajte desetak minuta. Jedan deo testa koji ste zamesili razvucite oklagijom, premažite uljem i rukama razvlacite što tanje, može da pada i preko ivice stola, pazeci da se ne pokida.

Koru presavijte sa oba kraja prema sredini, tako da dobijete široku dugacku traku. Filujte vec pripremljenim filom (cetvrtinom fila) urolajte i savijte u krug. Prebacite u namazanu tepsiju na sredini. Ponovite postupak i sa preostala dri dela testa. Svaku urolanu koru obmotajte u krug oko prethodnog i premažite uljem. Pecite u

zagrejanu rerni na 250 stepeni dok ne porumeni. Pecenu savijacu poprskajte malo vodom i vratite još malo u rerni.

Savet