

Domaca savijaca sa sirom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmekog brašna -T400
- **2** kašikeulja
- **250 ml**vode
- **1** kašikasoli
- sir

Priprema

U vanglicu staviti brašno, u sredinu napraviti udubljenje, sipati ulje, vodu i so pa dobro izmešiti testo. Brašnom posuti radnu površinu, istresti testo i mesiti dok ne pocne da se odvaja od ruku. Testo podeliti na dva dela (ako vam je lakše ili samo na jednu loptu kao što sam ja). Razviti malo pa ostaviti da odstoji oko pola sata. Testo razvijeno premazati otopljenom mašcu odozgo.

Na sto staviti caršav posut brašnom, zatim rukama i nadlancima razvlaciti testo, da bude tanko kao papir. Debele krajeve nožem iseci.

Razvijenu koru poprskati otopljenom svinjskom mašcu. Na koru izmrviti sir.

Razvijenu koru saviti u rolnu, složiti u tepsiju. Na isti nacin uraditi sa drugom korom. Zatim na kraju pitu poprskati otopljenom svinjskom mašcu. Zagrejati rernu na 200°C peci savijacu 30 minuta da porumeni. Kad je savijaca gotova, poprskati je vodom, pokriti krpom i ostaviti da se malo prohladi.

Savijacu sa sirom seci na parcad. Pitu služiti toplu uz kiselo mleko.

Savet

Domaća savijaća sa sirom, na isti način može se praviti savijaća sa šumskim zeljem, blitvom, i td. Prijatno.