Savijaca sa spanacem i sirom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2 kašicice**soli
- **500-550 ml**tople vode

Nadev:

- **500 g**spanaca
- **300-350 g**mladog sira
- **po ukusu**soli

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu so po ukusu i, podlivajuci toplom vodom, umesiti elasticno testo. Kolicina vode zavisi od vrste brašna, svako "pije" drugacije, to cete proceniti sami, bitno je da testo bude elasticno, ni pretvrdo ni premekano. Podeliti ga na lopte željene velicine, kod mene je ispalo 6, svaku premazati uljem, prekriti najlon folijom i ostaviti da odstoji bar 30 minuta. Za to vreme spremiti fil. Spanac oprati, iseckati i posoliti, paziti da li je sir vec slan. Ja ga ne blanširam, jer mislim da mu je dovoljna termicka obrada u pecnici, vi kako želite. Ocediti ga od tecnosti koju je ispuštao i pomešati sa sirom. Testo prvo oklagijom razvuci što više možete, premazati uljem, a onda pažljivo razvlaciti rukama da se dobije što tanja kora. Najbolje je raditi na stolu preko stolnjaka, onda bude lakše za savijanje... Odstraniti krajeve kore, koji su deblji, a potom sa šire strane stola prebaciti testo ka sredini, prvo s jedna. a onda druga strana. Poprskati malo uljem, raspodeliti fil od spanaca i sira, pa lagano povlaceci stolnjak ka sebi, umotati koru. Staviti je u namašcen pleh, premazati uljem i tako raditi dok ne utrošite sav materijal. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci da fino porumeni.

Kad je vec "pocrvenela" izvaditi je na kratko, poprskati vodom i vratiti nazad da ta voda ispari. Gotovu savijacu izvaditi iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se malo prohladi, a potom poslužiti.

Savet