

## Domaca savijaca sa sirom (2)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### Sastojci

#### Testo:

- **1,5 kg** brašna
- voda po potrebu
- **1 kašika** soli

#### Nadev:

- **400 g** domaceg sira
- **1** jaje
- ulje za premazivanje

### Priprema

Prosejati brašno, dodati kašiku soli i dodavati vodu postepeno. Bitno je da voda bude što toplija. Umesiti mekano testo. Podeliti ga na 7-8 jufki, da budu velicine jednog tanjirica za desert. Svaku jufku premazati uljem i pokriti najlonom i krpom, ostaviti da testo odstoji pola sata na sobnoj temperaturi. Nakon toga razviti testo što tanje oklagijom i rukama uz dodavanje brašna, pospite testo sirom i urolati. Reati pitice u tepsiju ili pleh po želji zavisno od toga kakvog oblika želite da vam bude savijaca. Pre pecenja savijaca premazati uljem.

Peci na jacoj vatri dok ne porumeni, zatim smanjiti temperaturu. Ja sam ovu savijaca pekla u smederevcu, ne znam tacnu temperaturi pecenja, ali mislim da joj je šporet na drva dao poseban ukus. Kada je savijaca gotova poprskati je sa malo vode i vratiti na tren u rernu. Kada je pecena izvaditi iz rerne i pokriti krpom.

## Savet

Služiti uz jogurt ili kiselo mleko.