Slatka savijaca sa džemom

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**mekog brašna
- **1 kašicica** soli
- vode po potrebi

Za fil:

- **500 g**džema po izboru (jagoda, jabuka)
- šecer po potrebi
- **3 kesice**vanilin šecera
- cimet

I još:

- ulje
- **par kašika**mineralne vode

Priprema

Zagrejati vodu, oko litar, da bude što toplija, nece vam biti potrebna cela kolicina vode. Zamesiti testo od kilograma brašna sa kašicicom soli, da testo bude mekano. Podeliti testo na 6 delova, oblikovati jufke i premazati ih uljem, ostaviti da odstoji testo pola sata. Nakon pola sata razvijati testo, oklagijom i rukama, na stonjaku. Kore treba da budu tanke, gotovo prozirne, iseci ivice testa pošto su malo deblje. Filovati testo džemom. Ja sam koristila džem od jabuke u koji sam dodavala cimet i džem od jagode. U oba sam dodavala po

pola vanil šecera, a kristal šecer dodavati po ukusu. Uvijati savijace i peci u zagrejanoj rerni, dok testo ne porumeni. Kada su savijace pecene poprskati ih vodom i vratiti u rernu još na tren.

Savet