

Savijaca sa zeljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **2 kašičice** soli
- **oko 500 ml** tople vode

Nadev:

- **oko 800 g** zelja
- **2 veće** glavice crnog luka
- **po ukusu** soli

Priprema

Prosejati brašno, posoliti i toplom vodom umesiti testo srednje tvrdoće. Podeliti ga na 6-7 lopti velicine desertnog tanjira, pouljiti i ostaviti bar pola sata da odmori. Za to vreme ocistiti zelji i narezati, te pomešati sa kockicama luka. Posoliti, pa ostaviti da zelje omekša i dobro ocediti. Na stolu prekrivenim stolnjakom prvo oklagijom rasuci koru, pa onda što tanje razvuci koru preko stola. Prebaciti ka sredini sa šire strane koru, prvo s jedne, a onda i s druge strane. Poprskati uljem i raspodeliti nadev, a onda pažljivo povlaceuti stolnjak ka sebi, smotati koru. Staviti je u nauljenu tepsiju, saviti u oblik puža. Ponavljati postupak dok ima materijala i popuni se tepsija. Premazati savijacu uljem i peći u zagrejanjoj pecnici na 200 stepeni da fino porumeni. Pred kraj poprskati vodom i vratiti kratko u pecnicu. Poslužiti uz jogurt od soje.

Savet