

## *Savijaca sa sirom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za savijacu

#### **Premaz:**

- **1** kesicasuvog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **po ukususoli**
- **3**jaja
- **200 ml**mleka
- **200 ml**pavlake za kvanje
- **200 ml**ulja
- **500 g**brašna

#### **Nadev od sira:**

- **500 g**sira
- **2-3**jajeta
- **po ukususoli**

### **Priprema**

Kvasac podici sa malo tople vode i šecerom. Izmiksati jaja, dodati ulje, mleko, pavlaku za kvanje, brašno i umutiti smesu slicnu kao za palacinke. Ostaviti nekoliko kašika da se premažu umotane štrudle. Podeliti kore da

imate za 4 štrudle. Sir izmiksati sa jajima posebno i odložiti.

Staviti prvu koru na podlogu, premazati premazom, staviti drugu, uraditi isto, poklopiti trecom i nju namazati premazom, pa staviti 1/4 nadeva od sira.

Preklopiti malo krajeve da nadev ne bi cureo, a onda pažljivo zarolati kore da se dobije štrudla. Preneti na pleh obložen pek papirom.

Tako napraviti i ostale 3 štrudle. Onim odvojenim premazom premazati gotove pite i staviti da se pece u dobro podgrejanoj rerni na 200 stepeni nekih 30-tak do 35 minuta, ovo zavisi od vaše pecnice, bitno da se pite fino ispeku...

Kad fino porumeni, izvaditi iz rerne, ostaviti da malo odmore, pa poslužiti.

Fina je savijaca i kad je hladna, ali topla....mmm..

## **Savet**

Dužna sam da objasnim mere za premaz, naime, i sama sam bila skeptična kad sam pročitala koliko brašna ide, mislim-500 g!?!.. ali, zaista nije previše, baš bude taman i malo ostane da se pite premažu odozgo. Probajte.