

Savijaca sa pecurkama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora
- **2 dl** ulja
- **1 struk** praziluka
- **300 g** šampinjona
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** beloh luka u prahu
- **3 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **40 g** kvasca
- **400 ml** mlaka voda
- **17 punih kašika** brašna
- **5** jaja
- **30 g** susama

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckan praziluk. Kad porumeni dodati iseckane šampinjone i pržiti dok ne ispari voda. Posoliti, pobiberiti, dodati beli luk i ostavite da se ohladi.

Kvasac pomešajte sa mlakom vodom, razmutiti, dodati šecer i 17 punih kašika brašna. Promešati i ostavite par minuta da krene kvasac. Za to vreme umutite jaja. Prvo belancau cvrst šam, a zatim dodajte žumanca i mutiti dok ne pobeje. Sjedinite sa pecurkama i lukom i sve lepo izmešajte.

Raširiti koru na radnu površinu i stavljati po 2-3 kašike fila, kašikom lepo rasporedite po celoj kori pa preklopiti

drugom korom. Opet staviti fil, premazati koru i onda zavijte u rolat, a rolat u krug i to je sredina savijace. Postupak ponavljati i svaki naredni rolat stavljati oko kruga savijace. Celu savijacu pospite susamom.

Tek kad je gotova savijaca ukljuciti rernu, sacekati da se ugreje i onda peci na 200 C oko 20 minuta. Uživajte!

Savet