

Savijaca sa jabukama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9 listova**kora za savijacu
- **4-5**jabuka
- **3**jajeta
- **2** **čaše**jogurta
- **2** **čaše**+**3** **kašike**šecera
- **1** **čaš**aulja
- **1,5** **čaš**agriza
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šećer

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i vanilijom, dodati ulje, jogurt, griz i prašak za pecivo. Na radnu plohu staviti jednu koru, premazati umućenom smjesom, pa poklopiti drugom korom. I nju premazati smjesom, pa poklopiti trećom korom. Na 1/3 treće kore staviti nadjev od rendanih jabuka zašecerenih sa 3 kašike šećera (po želji možete dodati cimet, mljevene orahe, grožice...), pa zarolati.

Na isti način pripremiti još 2 rolata. Rolate staviti u podmazan pleh. Premazati uljem ili umućenim žumancem sa malo mlijeka, pa peći na 200 C oko 30 minuta.

Pecene savijace posuti prah šećerom.

Savet