Backa slatka savijaca sa sirom i suvim grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**turu ili sitnog mladoh kravljeg sira
- **500 g**kora za pitu
- **2 dl**kisele pavlake
- **300 g**šecera
- **1 kesica**vanili šecera burbon
- **2 kašike**ulja
- suvo grože

Za preliv kora:

- **100 g**margarina
- **1 dl**vode
- **1 kašikica kafena**praška za pecivo

Za posipanje:

- **2 kašike supene**šecer u prahu
- **1 kesica**vanili šecera burbon

Priprema

Za pripremu savijace data je slika potrebnih namernica.

Sir i pavlaku umutiti, dodati šecer i ponovu mutiti da se šecer sjedini sa masom. Dodati suvo grožđje i rucno umešati u smesu

Uzimamo po 3 kore: složiti 2 kore jednu na drugu tako da svaku koru malo navlažimo sa malo smese od otopljenog margarina, vode i praška za pecivo.

Na drugu koru stavimo trecu koru koju premažemo tanakim slojem mešavine po celoj površini.

Stranice kora malo preklopiti prema sredini i uviti koru u rolat i ponavljati postupak dok se ne potroše sve kore. Tepsiju od rerne – plitku, namazati tankim slojem margarina, staviti papir za pecenje, kojega isto namati sa margarinom. Tako uvijene kore slagati na tepsiju prekrivenu papirom za pecenje. Svaku savijacu po gornjoj povrsini poprskati ostatkom preliva za kore.

Peci u rerni zagrejanoj na 190 stepeni 50 minuta.

Kada savijaca bude gotova, zajedno sa papirom preneti na ravnu površinu vrelu posuti sa mešavinom šecera u prahu i vanilin šecera -burbon.

Još toplu iseci na komade za posluzenje.

Savet

Ovo je još jedan od recepata za slatke poslastice koje su se pravile na zavejanim salašima u zimskom periodu U sluaju da ne možete nabaviti sir TURU (poznat i pod nazivom MADJARSKI SIR) koji je poznat u Bakoj i Banatu isti možete zameniti MLADIM SITNIM KRAVLJIM SIROM