

Mini savijaca sa sirom i prazilukom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Smjesa za mazanje kora:

- **3** jajeta
- **300 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **150 ml** kisele vode
- **5 kašika** brašna
- **1** prašak za pecivo

Fil za kore:

- **250 g** feta sira
- **manja** pavlaka
- **1** praziluk
- **1 kašica** avlašca

Priprema

Prvo pripremiti fil za kore. Zatim sjediniti sve sastojke za mazanje kora.

Uzeti jednu koru i namazati je sa smjesom, a zatim staviti jednu kašiku fila na kraj kore. Krajeve malo uviti i saviti koru u rolat i na kraju saviti u krug.

Savijace režati u pouljen pleh. Peci na 200 C 25 minuta.

Pecene savijace premazati sa pavlakom (može, al ne mora).

Služiti uz kiselo mlijeko ili jogurt.

Savet