

Domaća savijača



Priprema

Zajedno pomiješajte brašno, jaje, malo soli, ulje i mlaku vodu. Kada ste tijesto izradili, oblikujte ga u kuglu i položite na suhi tanjur. Premažite ga uljem kako se ne bi uhvatila korica dok miruje 45 minuta. Pomiješajte sir, vrhnje i 4 jaja te posolite po ukusu. Razvucite tijesto, ispunite ga nadjevom i zarolajte. Poslužite uz svježe mlijeko i voće.

Sastojci

1/2 kg svježeg Zdenka sira, 300 g brašna, 1 dl kiselog vrhnja, 5 jaja, sol, ulje