

Savijaca sa sunkom

Za sve ljubitelje pite

1 Jednu koru poprskati uljem,preko nje staviti drugu,pa i nju poprskati uljem,a onda premazati mileramom izmesanim sa jajima,solju i biberom,pa posuti iseckanom sunkom i uviti.Tako raditi dok ne potrosimo sve kore.Kore slagati u podmazan pleh,premazati ih uljem i peci u zagrejanoj pecnici oko 20min. na 200stepeni.Kada je savijaca pecena,izvaditi pleh i prekriti kuhinjskom salvetom da se ohladi.

Sastojci:

gotovih kora za pitu 500gr
milerama 200gr
jaja 2kom
sunke 200gr
ulja 4dl
soli i bibera malo

Napomena:

Sluziti sa jogurtom ili kiselim mlekom.Prijatno!