

Slana savijača od krumpira i slanine



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

8 K plus listova za pitu i savijaču
120 g slanine
600 g krumpira
150 g luka
sol
papar
1 dl mineralne vode
30 ml ulja
K plus Kiselo vrhnje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Nasjeckajte slaninu i luk i krumpir na sitne kockice.

Stavite na suhu tavu, na laganu vatru i pržite povremeno miješajući 5 minuta. Kad je slanina pustila dio masnoće pojačajte vatru na srednju jačinu, dodajte krumpir nasjeckan na sitne kockice i kuhajte miješajući 7 minuta.

Posolite i dobro popaprite. Zagrijte pećnicu na 200 °C.

List za savijaču premažite kistom koji umačete u smjesu mineralne vode i 2 žlice ulja te potom poklopite s drugim, suhim listom.

Stavite lagano rashlađeni nadjev na polovicu lista, po dužoj strani.

Čvrsto zarolajte, svijajući krajeve prema unutra.

Stavljajte na neprianjajući pleh sa spojem okrenutim prema dolje.

Kada ste zarolali 4 savijače površinu također premažite ostatkom vode i ulja. Pecite 35 minuta.

Servirajte toplo, uz kiselo vrhnje.

Dobar tek!