

Savijača sa višnjama i grizom



Potrebni sastojci:

- 500 g jufki za pite i savijače (12 listova)
- 4 kom jaja
- 200 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 250 g pšeničnog griza
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo
- 500 ml tečnog jogurta
- 200 ml ulja

Nadjev:

- 800 g otkoštenih višanja
- 150 g šećera (8 kašika)
- 1 vrećica Dr. Oetker vanilin šećera

Još potrebno:

- šećer u prahu za posipanje

Priprema:

U odgovarajućoj posudi izmiksati jaja, 200 g šećera i 2 vanilin šećera. Miksati oko 5 minuta pa dodati griz, prašak za pecivo, jogurt sobne temperature i ulje. Lagano izmiksati dok se smjesa ne ujednači. Ostaviti oko 15 minuta da griz malo nabubri.

Pripremiti i višnje... Možete koristiti svježe, zaleđene ili višnje iz kompota. Ako koristite zaleđene prethodno ih odleđiti i ocijediti višak tečnosti. Višnje iz kompota takođe procijediti (ako koristite višnje iz zaslađenog kompota, šećer u nadjevu izostavite). Od viška soka možete napraviti preliv.

Za 4 savijače potrebno je ukupno 12 listova jufki za pite i savijače, srednje debljine. Za svaku savijaču potrebna su 3 lista jufki. Pripremiti pleh za pečenje dimenzija 35x26 cm, podmazati ga uljem.

Na radnoj površini postavimo prvi list jufke i premažemo ga pomoću kuhinjskog kista sa 5 kašika smjese sa jajima i grizom. Zatim na premazanu prvu jufku stavimo drugi list i ponovimo postupak premazivanja. Isto uradimo i sa trećim listom jufke. Na premazan treći list po kraćoj ivici ravnomjerno rasporedimo 1/4 ukupne količine višanja, posipati ih sa 2 kašike šećera i malo vanilin šećera pa zarolati i smjestiti u pripremljen pleh.

Na isti način formirati još 3 savijače. Preostalom smjesom od jaja i griza premazati štrudle u plehu.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 190°C oko 45-50 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rereni). Nakon pečenja pleh prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade oko 2 h na sobnoj temperaturi prije samog rezanja i posluživanja.

Prije serviranja savijače posuti šećerom u prahu.

Prijatno!