

Savijača sa suvim šljivama i orasim



Potrebni sastojci:

- 12 listova (500 g) kora za pite i baklave
- 500 g suvih šljiva (otkoštene)
- 200 g mljevenih oraha
- 300 g sjeckanih oraha
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 4 kašike šećera
- 150 g maslaca
- 100 ml kisele vode

Agda:

- 650 g šećera
- 3 vrećice Dr. Oetker Vanilin šećera
- 700 ml vode
- 2-3 kašike ružine vodice
- 1 limun izrezan na kriške

Priprema:

Prvo pripremiti agdu... Vodu sipati u odgovarajuću šerpu i dodati šećer i vanilin šećer. Zagrijavati na jačoj temperaturi dok ne prokuha, a zatim smanjiti temperaturu da lagano ključa i kuhati još oko 15-20 minuta. Pet minuta prije kraja dodati kriške limuna, a na samom kraju dodati i ružinu vodicu. Smaknuti sa šporeta i ostaviti da se ohladi.

Suve šljive potopiti u vruću vodu oko 10-15 minuta i procijediti. Maslac otopiti i dodati mu kiselu vodu. U orahe dodati šećer i vanilin šećer i promiješati. Pripremiti tepsiju 35x27 cm.

Kore koje sam koristila su srednje debljine. Od ovih sastojaka dobije se ukupno 6 savijača (za svaku savijaču potrebne su 2 kore).

Prvu koru pomoću kuhinjskog kista poprskati mješavinom maslaca i kisele vode. Preko rasporediti orahe (cca 1-1 $\frac{1}{2}$) šaku oraha. Preko oraha staviti drugu koru i ponoviti isti postupak. Uz kraću ivicu kore gusto rasporediti suve šljive i pažljivo zarolati. Savijaču prebaciti u pripremljenu tepsiju.

Ponoviti sve isto i sa ostalim korama. Kada smo rasporedili sve savijače u tepsiju, oštirim nožem izrezati na komade željene veličine.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C oko 35-40 minuta ili dok savijače ne dobiju lijepu rumenu boju.

Pečene savijače vruće prelići ohlađenom agdom u nekoliko navrata, dok ne upiju svu tečnost.

Rashladiti nekoliko sati u frižideru prije posluživanja.

Napomena: Za posnu savijaču umjesto maslaca koristiti 1.5 dl suncokretovog ulja.