

Savijača sa jabukama i orasima



Potrebni sastojci:

- 500 g jufki za pite i baklave (15 listova) (srednje debljine)
- 4 kom jaja
- 180 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 4 dl tečnog jogurta
- 1.5 dl ml ulja
- 250 g mljevenih oraha
- 150 g pšeničnog griza
- 1 vrećica Dr. Oetker praška za pecivo

Nadjev:

- 750 g očišćenih jabuka (Zlatni delišes)
- 3 kašike šećera
- 60 g mljevenih oraha
- 3 kašičice Dr. Oetker Original gustina
- 2 vrećice Dr. Oetker cimet šećera

Još potrebno:

- šećer u prahu za posipanje

Priprema:

U odgovarajućoj posudi izmiksati jaja, šećera i vanilin šećera. Miksati oko 5 minuta pa dodati jogurt sobne temperature i ulje. Lagano izmiksati, a zatim dodati i orahe, griz i prašak za pecivo. Promiješati i ostaviti sa strane oko 15 minuta da griz malo nabubri.

Za to vrijeme očistiti i narendati jabuke. U posebnoj posudici napravite suhi posip tako što pomiješate 3 kašike šećera, 60 g oraha, 3 kašičice gustina i 2 vrećice cimet šećera.

Za 3 savijače potrebno je ukupno 15 listova jufki za pite i baklave, srednje debljine. Za svaku savijaču potrebno je 5 listova jufki. Pripremiti pleh za pečenje dimenzija 35x20 cm, obložiti ga pek papirom.

Na radnoj površini postavimo prvi list jufke i premažemo ga pomoću kuhinjskog kista sa 4 kašika smjese sa jajima, orasima i grizom. Zatim na premazanu prvu jufku stavimo drugi list i ponovimo postupak premazivanja. Isto uradimo i sa trećim, četvrtim i petim listom jufke. Na premazan peti list ravnomjerno rasporedimo 1/3 jabuka (250 g), i pospemo ih sa 1/3 suhog posipa. Zarolati tako da dužina rolata bude kraća ivica lista jufke. Pažljivo prebaciti u obložen pleh za pečenje.

Na isti način formirati još 2 savijače. Ako vam ostane smjese od jaja, oraha i griza premazati zarolane savijače u plehu.

Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C oko 45-50 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rereni). Nakon pečenja pleh prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade min oko 2 h na sobnoj temperaturi prije samog rezanja i posluživanja.

Prije serviranja savijače posuti šećerom u prahu.

Prijatno!