

Savijača s makom i šljivama

Užitak za lijene makoljupce. ;) Iako više volim domaće tijesto za savijače, na ovaj način mi je i ono 'industrijsko' fino.



Sastojci:

Za 2 bucmaste savijače:

- 6 tankih kora za pitu
- 200 g mljevenog plavog maka
- 2 dl mlijeka
- malo cimeta
- 2 žlice meda (cvjetnog)
- korica 1/2 neprskanog limuna
- 10ak zrelih šljiva
- 2-3 žlice ulja*
- cca 1 dl gazirane mineralne vode

Priprema:

1. Zagrijte mlijeko s malo cimeta. Tik prije nego što zakuha, prelijte njime mak. Umiješajte med i naribanu limunovu koru.
2. Šljive očistite i nasjeckajte (cca na 1/8). Izmiješajte ulje (ovdje sezamovo, ali stavite koje volite) i mineralnu vodu.
3. Premažite jednu koru mješavinom ulja i vode. Na nju stavite drugu koru koju isto tako premažite. Rasporedite pola nadjeva od maka (na cca 4/5 površine) i po tome pola sjeckanih šljiva. Uvijte u savijaču. Tu savijaču uvijte u prethodno premazanu treću koru i stavite ju u pleh obložen pek papirom. Na isti način pripremite i drugu savijaču.
4. Obje savijače premažite preostalom tekućinom i stavite peći u prethodno zagrijanu pećnicu. Pecite 30-40 min na 180°C (ventilatorsko pečenje). Vrijeme i način pečenja prilagodite svojoj pećnici.

Napomene: Poslužite toplo. Ukoliko volite slađe deserte, pri posluživanju prelijte komade s još malo meda. Nama je i bez toga bilo dovoljno slatko. * Ulja vam na ovaj način ne treba puno. Kod svakog umakanja kista pripremljenu smjesu promiješajte jer se ulje odvaja od vode. Ja sam za premazivanje koristila deblji silikonski kist kojim kore premažem 'grubo'; na taj način ne prekrijem premazom baš svaki milimetar površine. Nadjev je provjereno fin sa sojinim mlijekom. Greškom sam bila kupila ono zaslađeno, a baš volim kombinaciju maka i meda pa sam prvi put koristila kravlje mlijeko. Recept je napisan 02.10.2009.