

Savijača ili štrudla sa višnjama



- 1 MŽ cimeta u prahu
- 1 vanil šećer
- 180 g šećera
- 2 VŽ krušnih mrvica *
- 150 ml ulja
- 150 ml mlijeka
- putar
- sok od limuna **

- 1 kg višanja
- 5-6 tankih kora za savijače
- * koliko rola toliko VŽ krušnih mrvica
- ** volite li da je savijača od višanja kiselkasta, dodajte 2 VŽ limunovog soka.



[Savijet] Ne pokušavajte kiselost postići smanjivanjem šećera, budući je šećer taj koji kad se topi, karamelizira služi kao vezivo koje drži nadjev tj. višnje zajedno.

Ja sam pokušavao smanjivati količinu šećera i na kraju su se savijače od višanja uvijek raspadale. **[/Savijet]**

Ako radite sa smrznutim višnjama ostavite ih u situ da se ocijede. Sok ne bacajte, nego ga razrijedite sa mineralnom vodom, izvrstan i vitaminima bogat osvježavajući prirodni sok od višanja.

Višnje pomješajte sa šećerom, vanil šećerom i cimetom kratko prije nego počnete praviti savijaču, štrudlu. Inače višnje puste opet tekućinu.

Posudu za pećenje premažite putrom.

Bitno je napomenuti da ovisno o debljini kora zavisi i koliko ćete kora trebati. Obično je dovoljno 2-3 kore za rolu.



Kore iskrojite tako da kad rubove zavrnete gotova savijača paše u posudu za pečenje. Ostatke kora za savijaću ne bacajte.

Prvu koru položite na stol, premažite je smjesom mlijeka i ulja. Ako radite sa tanjim korama na prvu koru položite drugu koru, te i nju premažite smjesom mlijeka i ulja. Zadnju koru (drugu ili treću) također premažite mljekom i uljem te je još posipajte krušnim mrvicama. Na mjesto gdje će doći višnje stavite ostatke kore koje su vam ostale pri krojenju.

Višnje rasporedite u red širine 10 cm, koji počinje i završava 5 cm od ruba kore.

Rubove obje kore zavrnite preko smjese te zarolajte, gurajući rubove role stalno prema unutra. Tako ćete dobiti potpuno zatvorenu rolu.



Gotove role premažite opet smjesom ulja i mlijeka te pecite 25-30min. u pećnici zagrijanoj na 180°C.

Ako ne želite da savijača sa višnjama bude hrskava (ja radim uvijek tako) premažite savijaću sredinom pečenja još jednom smjesom ulja i mlijeka.

Savijaću, štrudlu sa višnjama servirajte posipanu sa šećerom u prahu. Neki vole savijaću sa višnjama dok je još topla, ja je volim kad se skroz ohladi i potpuno omekani.



www.moja-kuhinja.com