

SAVILLUM



*Savillum hoc modo facito. Farinae selibram, casei P. II S una conmisceto quasi libum, mellis P. * et ovum unum. Catinum fictile oleo unguito. Ubi omnia bene conmiscueris, in catinum indito, catinum testo operito. Videto ut bene percoquas medium, ubi altissimum erit. Ubi coctum erit, catinum eximito, papaver infriato, sub testum subde paulisper, postea eximito. Ita pone cum catillo et lingula.*

Prijevod:

Savillum se radio na ovaj način. Pola funte brašna, dvije i pol funte sira umiješaj kao libum, funtu meda i jedno jaje. Namaži glinenu posudu uljem. Kad si sve dobro umijesio, položi u zdjelu, zdjelu poklopi. Pazi da se dobro ispeče u sredini, koja je najviša. Kad je ispečeno, izvadi iz zdjele, posipaj mak, ostavi pod zdjelom na kratko vrijeme, poslije izvadi. Tako stavi sa zdjelicom i žlicom.

Naputak:

160 g brašna
800 g ovčjega sira (feta)
više jušnih žlica meda
1 jaje
mak za posipavanje
maslinovo ulje

Umijesiti brašno, sir i jaje. Peći na nauljenoj podlozi, idealno je peći u keramičkoj posudi s poklopcem. Kad je pečeno, prelije se medom i posipa makom. Već je Katon usporedio *savillum* s receptom za *libum*. *Savillum* se može napraviti kao kruščići s radijalnim urezima ili bez ureza. Da bi se razlikovali od *libuma*, preporučam da ih napravite manjih dimenzija sa četiri ureza.

