

## **Baklava u rolnicama**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za baklavu
- **100 g**šecera
- **300 g**mlevenih oraha
- **200 g**griza
- **1 kašicica**prasha za pecivo
- **1/2 dl**vode
- **po potrebi**ulje

#### **Sirup:**

- **600 g**šecera
- **5 dl**vode
- **1**vanila
- **1/2**limuna

### **Priprema**

Skuvati sirup od šecera, vanilin šecera i vode. Kad provri kuvati 5 minuta i pri kraju dodati kriške limuna. Ostaviti sirup da se ohladi. Napraviti fil: Pomešati šecer, mlevene orahe, griz i prašak za pecivo, dodati oko 1/2 dl vode, toliko da nam smesa bude kompaktna. Uzeti kore da ih bude 20 komada, jer treba da bude 10 rolnica. Fil isto podeliti na 10 delova. Filovati rolnicu ovako: kora, poprskati koru uljem, pa druga kora, poprskati uljem i na jedan kraj kore staviti deo fila i cvrsto urolati, tako 10 puta. Rolate premazati uljem iseci ih dužine 5 cm i peci na 180 stepeni dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Kad se rolati ispeku, prelitih hladnim sirupom i ostaviti da dobro rolati upiju sirup.

## Savet