

Rol baklavice sa medom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**kora za baklavu
- **150 g**mlevenog plazma keksa
- **100 g**mlevenog lešnika
- **100 g**sitno izrendane cokolade
- **250 g**margarina

Sirup za baklavu:

- **700 g**šecera
- **600 ml**vode
- **1 št**apicccimetra
- **1/2** limuna (oljušti se kora)
- **1/2**pomorandže (oljušti se kora)
- **100 ml**meda

Priprema

Rolnice: Uzeti dublju ciniju, pa u nju sjediniti mlevenu plazmu, lešnik i cokoladu. Uzeti jednu koru, raširiti je, pa po ivici staviti 2-3 kašike fila. vrsto urolati, pa rolnice poreati u pleh, od el. šporeta. Ponavljati postupak, sve dok ima i kora i fila. Pripremljene rolnice iseci, da budu dužine, otprilike, 6-7 cm.

Rastopiti margarin. Sa vrelim margarinom preliti poreane baklavice i staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Sirup za baklavu: Staviti vodu, šecer, kore limuna i pomorandže i štaptic cimeta da provri. Kada provri, ostaviti ga da kuva 10 minuta. Dodati med i ostaviti ga da kljuca još 2 minuta. Izvaditi kore i cimet. Vrelim sirupom preliti prohlaenu baklavu. Sacekati da baklava upije sirup, pa poslužiti.

Savet