

Rol baklava sa pistacima i lješnjakom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 paket** gotovih jufki za baklavu
- **200 g** maslaca
- **500 ml** mlijeka
- **5 kašika** griza
- **1** vanilin šecer
- **200 g** pistacija
- **150 g** lješnjaka

Agda:

- **450 g** šećera
- **500 ml** vode
- **1** limun

Priprema

U prokuhalo mlijeko umiješati griz, kuhati da se zgusne. U prohlaenu smjesu dodati mljeveni lješnjak i mljevene pistacije. Smjesu izmješati.

Slagati dvije jufke premazati ih otopljenim maslacem i prekriti još jednom jufkom. Duž ivice jufke stavljati fil i cvrsto zarolati. Sjeci i redati u tepsiju, na kraju kompletnu baklavu premazati maslacem i peci dok ne dobije finu zlatno-žutu boju.

Savet

Toplu baklavu zaliti prohlaenom agdom.