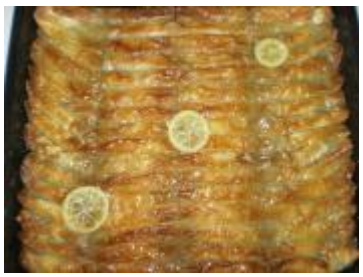
Rol baklavice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za filovanje:

- **200 g**mlevenih oraha
- **300 g**mlevene plazme
- **100 g**suvog groža
- **10-15**suvih šljiva

Ostalo:

- **1/2 kg**tankih kora
- **700-800 g**šecera
- **7-8 dl**vode
- **2 dl**ulja
- **nekoliko kolutova**limuna

Priprema

Mlevene orahe, plazmu, suvo grože i šljive sjediniti... (šljive prethodno malo skuvati, pa kad se ohlade iseci na sitne kockice).

Na kraj svake kore staviti po 2 kašike nadeva i uviti rolnicu. Postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal. Poreati rolnice u pleh. Pre pecenja ih iseci pa preliti uljem.

Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 stepeni dok ne porumene... U meuvremenu uspinovati šecer i vodu (gde smo stavili i kolutove limuna). Hladne baklavice preliti vrucim sirupom.

Savet