

Baklava u rolnicama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu

Za sirup:

- **600 g** šecera
- **1/2 l** vode
- **1 kesica** vanil šecera
- **3 kriška** limuna

Za fil:

- **100 g** šecera
- **300 g** mlevenih oraha
- **200 g** griza
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **po potrebi** vode
- **po potrebi** ulje za premazivanje kora

Priprema

Kuvamo sirup od šecera, vanilin šecera i vode. Kad provri kuvamo 5 minuta i pri kraju dodamo kriške limuna. Ostavimo sirup da se ohladi.

Napravimo fil: Pomešamo šecer, mlevene orahe, griz i prašak za pecivo, dodamo vode (oko 1/2 dl) toliko da nam smesa bude kompaktna.

Uzmemo kore prvo ih izbrojimo da bude 20 komada, jer treba da bude 10 rolnica. Fil isto podelimo na 10 delova. Filujemo rolnicu ovako: kora, poprskamo koru uljem, pa druga kora, poprskati uljem i na jedan kraj kore staviti deo fila i cvrsto urolati, tako 10 puta. Rolate premažemo uljem isecemo ih dužine 5cm i pecemo na 180 stepeni dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

Kad se rolati ispeku, prelijemo ih hladnim sirupom i ostavimo da dobro rolati upiju sirup.

Savet