

Cigaret baklavice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu i baklavu
- **250 g** mlevenih oraha
- **150 g** mlevenog keksa
- **100 g** rendane čokolade
- **2 kesice** suvog groža
- **750 g** šećera
- **1,5 l** vode
- **1/2** limuna
- **1/2** margarina

Priprema

Orahe, keks, narendanu čokoladu i suvo grože izmešati. Odvojiti dve kore, staviti jednu preko druge. Uz kraj rasporediti fil - oko 3 kašike, pa čvrsto uviti u rolnicu. Na isti način iskoristiti sve kore i fil. Rolnice poreati u pleh koji je vrlo malo podmazan uljem. Preko rolnica narendati margarin, i peći oko pola sata u rerni zagrejanoj na 200 stepeni. Potpuno hladne baklavice preliti vrelim sirupom - skuvati šećer sa vodom, treba da vri oko pola sata. Par minuta pred kraj kuvanja dodati (dobro opran) limun isecen na kolutove. Sacekati da baklave upiju sirup i ohlade se, pa ih iseci i služiti.

Savet

Moje rolnice izgledaju malo "izgužvano" jer sam morala da ih zbijem, pošto mi je pleh za pečenje uzak. Angažujte pomonika da pomogne prilikom motanja rolnica, jer je bolje kad se vrše umotaju. Ako volite da

baklava bude još više kiselkasta, neka se limun kuva malo duže sa šećerom i vodom. Prvi put ih pravim i odličnog su ukusa. :)