Sarajcice



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g šecera
- 1/2 l vode
- 1 kesica vanilin šecera
- nekoliko kriški limuna
- 1/2 kg kora za baklavu
- 20 kašika mlevenih oraha
- 12 kašika griza
- 20 kašika šecera
- malo praška za pecivo
- ulje
- mlaka voda

Priprema

600 gr šecera i vanil šecer sipajte u 1/2 l vode i kuvajte, ostavite da vri 5 minuta, ubacite kriške limuna i dobro ohladite. Mlevene orahe, šecer, griz i prašak za pecivo nalijte sa malo mlake vode (oko 0,5 dl), i dobro promešajte.

Razavijte 1 koru, poprksajte uljem, stavite 2 koru. Fil stavite dužinom kore, uvijte u rolat i isecite na jednake delove, i tako redom dok neutrosite sve kore.

Pleh podmažite sa malo ulja poredjajte isecene sarajcice i peceti oko 20 minuta na 200 stepeni. Vruce zalijte hladnim sirupom.