

Rolovana baklava sa lešnicima i steviom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**kora za pitu/baklavu
- **200** gmlevenih lešnika
- **3** ravne kašikegriza
- **100** gsuvog groža
- **maloputera**
- **maloulja**
- **20** gputera za preko baklave

Preliv:

- **1,5** l vode
- **1/2** limuna - sok
- **2** zvezdasta anisa
- **5x20** kapistevie

Priprema

Koru preklopiti do sredine pa premazati kašikom otopljenog putera pomešanog sa malo ulja. Mleveni lešnik pomešati sa grizom. Suvo grože potopiti u malo mlake vode sa 2 kašike ruma.

Na pocetak kore - sira strana, naneti mešavinu mlevenih lešnika i griza, odozgo posuti grože sa rumom.

Zatim koru pažljivo uvijati što cvršće. Rolnicu postaviti u pleh/uvec prekriven pek papirom. Reati tako svih 10

kora, nožem seci na komade željene dužine, preko poslagati komadice putera.

Staviti u prethodno zagrejanu rernu, na 160C, oko 25-30 minuta, zavisno od jacine rerne. Pripremiti šerbet/sirup/agdu:u vodu spustiti anis.

Da provri, pa sipati izmerenu steviu-u uputstvu preporucuju da se za spremanje testa i pita kombinuje više vrsta stevie: tecnost, tablete, zrnca.

Šerbet preliti preko vrućih rolnica, ostaviti da lešnici upiju sirup.

Prohlaene rolnice poslužiti.

Savet

Rolnice sa lešnicima su idealan izbor dobrog slatkisa sa steviom - najzdravijim prirodnim šerom, posebno dobre za osobe sa graninim ili poveanim nivom šeera u krvi. 20 kapi stevie = 30 g šeera :)