

Cigaret baklava (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora
- **100 g**griza
- **100 g**mlevenih oraha
- **100 g**rendane cokolade
- **250 g**margarina
- **500 g**šecera
- **2 dl**vode
- **1/2**limuna

Priprema

Griz, mlevene orahe i rendanu cokoladu sjediniti. Svaku koru presaviti na pola, pa na jedan kraj celom dužinom staviti fil od cokolade, oraha i griza, pa sviti u rolne.

Poredjati rolne u pleh jednu do druge, pa iz iseci na 5-10cm po želji. Preliti otopljeni margarinom, pa peci na 180C dok ne porumeni.

1/2l vode, i 1/2kg šecera staviti da provri. Nakon 5 minuta od vrenja dodati kolutove limuna i ostaviti da se hlađi. Pecene baklave preliti prohladjenim sirupom.

Savet