

Medene rol baklave



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 komada** kora za baklavu
- **200 g** mlevenih oraħa
- **100 g** mlevenih lešnika
- **100 g** mlevene plazme posne
- **150 g** sredjeg šećera
- **0,5 dl** ulja
- Za sirup:
- **250 g** meda
- 3 narandže - sok
- **3,5 dl** vode

Priprema

Pomešajte šećer, oraħe, lešnike i plazmu. Pripremite kore, za jedan rolat potrebne su dve kora. Raširite koru, prelijte je sa malo ulja, preko nje stavite drugu koru i nju takoe prelijte uljem. Rasporedite ravnomerno fil po celoj kori, na ivici kore, koja je prema vama stavite više fila, kao na slici.

Lagano pocnite od ivice na kojoj je rasporedjeno više fila, da motate rolat. Tako pripremljen rolat stavite u podmazan pleh. Nastavite tako dok utrošite sav pripremljeni materijal. Rolate prvo cackalicom izbockajte celom dužinom i premažite mešavinom vode i ulja. Zagrejte rernu na 180 stepeni i pecite rolate petnaestak minuta.

Pripremite sirup tako što cete u posudu sipati med i sok od pomorandže, promešati dok se med malo opusti i sjedini sa sokom, zatim dodati mlaku vodu i nastaviti mešanje dok se sav med ne otopi. Ovim sirupom preliti baklave odmah kada ih izvadite iz rerne. Sipajte prvo polovinu sirupa, sačekajte da kore upiju, zatim dodajte i

drugu polovinu. Okrenite kore, kako bi se i gornja kora lepo utopila u sirupu.

Secite baklave u parcice velicine, po vašoj želji. Poslužite, prelepog su ukusa, socne i mirisne.

Savet