

Cigaretice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora
- **400 g**mlevenih oraha
- **4 kašike**griza
- **1 kašik**acimeta
- **1 dl**ulja
- **125 g**margarina

Za sirup:

- **600 gr**šecera
- **4 dl**vode
- **1**limun

Priprema

Za sirup kuvati šefer i vodu 10 minuta, zatim dodati limun secen na kolutove pa nastaviti sa kuhanjem još 5 minuta. Ostaviti da se prohladi.

Pomešati orahe, griz i cimet u ciniji pa doliti malo hladne vode (da dobijemo homogenu, gustu masu). Uzimati po jednu koru, presaviti na pola, staviti fil na jedan kraj (1,5 cm debljine) pa zamotati koru. Reati u pleh, iseci na komade pa prelitи otopljenim margarinom i uljem. Peci na 200 stepeni 20 minuta. Kada se baklave prohlade prelitи sirupom i sacekatи da upiju.

Savet

:)