

## **Rolnice od suvog voča**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** oblandi
- **150 g** smokvi
- **200 g** suvog groža
- **250 g** margarina
- **200 g** cokolade
- **300 g** šećera
- 2 jajeta
- **3 kašike** rumca
- **1** limun

### **Priprema**

Suvo grože staviti u rum. Na tihoj vatri istopiti margarin i šećer. Zatim dodati, cokoladu, sjeckane smokve, suvo grože, koru od limuna i na kraju umucena jaja. Sve dobro sjediniti i na kraju filovati listove od oblandi (prethodno ih stavite u vlažnu krpku i urolajte). Od ove smjese se dobije pet rolnica. Rolnice staviti u frižider da se stegnu i onda ih rezati. Prijatno!

### **Savet**

Možete dodati i orahe jer po originalnom receptu treba. Za mene je ovaj ukus savršen.