

Baklava u rolnicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **100 g** šecera
- **300 g** mlevenih oraha
- **200 g** griza
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1/2 dl** vode
- **po potrebi** ulje

Sirup:

- **600 g** šecera
- **5 dl** vode
- **1** vanila
- **1/2** limuna

Priprema

Skuvati sirup od šecera, vanilin šecera i vode. Kad provri kuvati 5 minuta i pri kraju dodati kriške limuna. Ostaviti sirup da se ohladi. Napraviti fil: Pomešati šecer, mlevene orahe, griz i prašak za pecivo, dodati oko 1/2 dl vode, toliko da nam smesa bude kompaktna. Uzeti kore da ih bude 20 komada, jer treba da bude 10 rolnica. Fil isto podeliti na 10 delova. Filovati rolnicu ovako: kora, poprskati koru uljem, pa druga kora, poprskati uljem i na jedan kraj kore staviti deo fila i cvrsto urolati, tako 10 puta. Rolate premazati uljem iseci ih dužine 5 cm i peci na 180 stepeni dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Kad se rolati ispeku, preliti ih hladnim sirupom i ostaviti da dobro rolati upiju sirup.

Savet