

Baklava u rolnicama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **1 dl** ulja (za premazivanje kora)

Fil:

- **1** jaje
- **1 šoljica (od 1 dl)** šecera
- **1 šoljica** ulja
- **1 šoljica** mleka
- **6 kašika** mlevenih oraha
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- brašno

Sirup:

- **700 g** šecera
- **7 dl** vode
- **1/2** limuna

Priprema

Umutiti 1 jaje sa 1 šoljicom šecera, dodati 1 šoljicu ulja, mleka, mlevenih oraha, 1/2 praška za pecivo i dodati brašna gustine kad se radi da se ne lepi za ruke. Testo podeliti na 8 delova i od svakog dela razvaljati prutice

dužine kao kora za baklavu. Uzeti jedan list kore za baklavu, premazati cetkom sa uljem staviti drugi list, na kraju lista staviti razvaljani prutic od testa i sve uviti skupa u rolnicu. Tako uraditi i sa ostalim korama i pruticima od testa. Staviti da se pece na 180 stepeni i kad se malo zapece izvaditi baklavu rolnice iseci dužine 6 cm, ponovo vratiti u rernu i do kraja ispeci dok ne dobije zlatno žutu boju. U me?uvremenu smo skuvali sirup. U posudu staviti šecer i vodu i kuvati od kad provri 5 minuta. Pri kraju kuvanja dodati kriške od 1/2 limuna. Toplim sirupom preliti toplu baklavu. Ostaviti preko noci da upiju rolnice sirup.

Savet