

Božićne rolnice sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **1,5 dl** ulja za premazivanje kora

Fil:

- **500 g** seckanih suvih šljiva
- **100 g** rendane čokolade
- **200 g** krupno mlevenih oraha

Sirup:

- **500 g** šećera
- **5 dl** vode
- **1/2** limuna

Priprema

Pomešati skupa seckane suve šljive, mlevene orahe i rendanu čokoladu. Uzeti jednu koru premazati je četkom sa uljem, staviti preko drugu koru premazati uljem, staviti treću koru premazati uljem i na kraju kore staviti uzduž smesu od šljiva oraha i čokolade. Uviti u rolnicu i staviti u pleh prethodno premazan uljem. Tako uraditi i sa ostalim korama. Izadje 6 rolnica. Rolnice premazati uljem, iseci i peci na 170 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju. U međuvremenu dok se peče napraviti sirup. U posudu staviti šećer i vodu i kuvati 10 minuta od kad

provri. Pred kraj kuvanja dodati kriške 1/2 limuna. Mlakim sirupom prelići vruće rolnice.

Savet

Rolnice su fantastinog ukusa, spoj suvih šljiva i okolade.