

Rol baklavice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za filovanje:

- **200** gmlevenih oraha
- **300** gmlevene plazme
- **100** gsuvog groža
- **10-15**suvih šljiva

Ostalo:

- **1/2** kgtankih kora
- **700-800** gšecera
- **7-8** dlvode
- **2** dlulja
- **nekoliko** kolutovalimuna

Priprema

Mlevene orahe, plazmu, suvo grože i šljive sjediniti... (šljive prethodno malo skuvati, pa kad se ohlade iseci na sitne kockice).

Na kraj svake kore staviti po 2 kašike nadeva i uviti rolnicu. Postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal. Poreati rolnice u pleh. Pre pecenja ih iseci pa prelitи uljem.

Peci u rerni prethodno zagrejanoj na 220 stepeni dok ne porumene... U meuvremenu uspinovati šecer i vodu (gde smo stavili i kolutove limuna). Hladne baklavice prelitи vrucim sirupom.

Savet