

## *Baklave sa suvim šljivama*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za rolnice:**

- **500 g** kora za baklave
- **500 g** suvih šljiva
- **200 g** seckanih oraha
- **200 ml** ulja

#### **Za preliv:**

- **500 g** šecera
- **200 ml** vode
- **1** limun

### **Priprema**

Jednu koru premazati uljem, na nju staviti drugu koru, a na njenu ivicu staviti suve šljive i seckane orahe. Koru uviti u rolnicu. Postupak ponavljati sve dok se ne utroše sastojci.

Rolnice reati u podmazan pleh i iseci na komade. U posebnoj posudi zagrejati ostatak ulja do tacke vrenja i preliti preko rolnica. Staviti da se pece 20 minuta na 220 stepeni.

Pecene baklave ostaviti da se ohlade. Ušpinovati šecer sa vodom i kada je gotov iscediti sok od limuna i dodati u preliv. Vrelim prelivom preliti hladne baklave.

**Savet**