

Rol-baklava



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **100 g** šecera
- **500 g** mlevenih oraha
- **po potrebi** ulje
- Za sirup:
- **600 ml** vode
- **400 g** šecera
- **1** limun

Priprema

Uzeti jednu koru i preseći je na pola. Po sredini kore naneti mlevene orahe, preko oraha šecer te urolati. Tako utrošiti sve kore (kao i orahe i šecer). Rolnice poreati u pouljen pleh, premazati ih uljem te peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Za sirup: U šerpu sipati vodu, dodati šecer i limun isecen na kolutove (dobro opran) te staviti na vatru. Kada proključa kuvati još 5 minuta te mlakim sirupom preliter mlaku baklavu. Osraviti da upije sirup, servirati te poslužiti.

Savet

Rolnice okretati kako bi obe strane upile sirup. Probajte, idealne su u danima posta. Prijatno!