

Cigaretice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora
- **400** gmlevenih oraha
- **4** kašikegriza
- **1** kašikacimeta
- **1** dlulja
- **125** gmargarina

Za sirup:

- **600** gršecera
- **4** dlvode
- **1**limun

Priprema

Za sirup kuvati šećer i vodu 10 minuta, zatim dodati limun secen na kolutove pa nastaviti sa kuvanjem još 5 minuta. Ostaviti da se prohladi.

Pomešati orahe, griz i cimet u činiji pa doliti malo hladne vode (da dobijemo homogenu, gustu masu). Uzimati po jednu koru, presaviti na pola, staviti fil na jedan kraj (1,5 cm debljine) pa zamotati koru. Režati u pleh, iseci na komade pa preliti otopljenim margarinom i uljem. Peci na 200 stepeni 20 minuta. Kada se baklave prohlade preliti sirupom i sačekati da upiju.

Savet

:)