

Sarajcice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za baklavu (12 listova jufke)
- **500** gmljevenih oraha
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**griza
- **1**limun
- **malovode**

Sirup:

- **550** gšecera
- **550 ml**vode
- **2**vanilin šecera

Ostalo:

- **125** gputera
- **100** mlulja

Priprema

Sjediniti mljevene orahe, šećer, griz, limunov sok. Dodati malo vode, da se dobije smjesa nalik pasti. Otopiti puter u ulju. Na radnu plohu staviti list jufke, premazati puterom, pa poklopiti drugim listom. Na jedan kraj

staviti tanak "valjak" napravljen od mljevenih oraha, pa zarolati. Staviti u pleh, premazan uljem. Na isti način pripremiti još 5 rolnica. Režemo na željenu veličinu, pa premažemo ostatkom putera i ulja. Peci na 200 C oko 25 minuta, da porumene.

Sirup: Sjediniti vodu, šećer i vanilin šećer, pa kuhati 10-tak minuta. Ohladiti! Vrele "sarajcice" preliti hladnim sirupom.

Kada se ohlade i upiju sirup - poslužiti!

Savet