

# **Baklava rolnice sa orasima i grizom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **14**tankih kora (za pitu)
- **300** gmlevenih oraha
- **4** kašikešecera u prahu
- **2** kesicevanilin-šecera
- **4** kašikegriza
- **100** mlulje
- **100** mlmlaka voda
- Za premazivanje:
  - **150** gposnog margarina
  - **3** kašikeulje
- Za sirup:
  - **500** mlvoda
  - **350** gšecera
  - **1**limun

## **Priprema**

U ciniju staviti mlevene orahe, dodati šecer, vanilin-šecer, griz i izmešati. Zatim dodati ulje i mlaku vodu i sve izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Margarin iseckati, staviti u džezvu (ili šerpicu), otopiti, ostaviti da se ohladi pa dodati ulje i izmešati.

Uzeti jednu koru i premazati je otopljenim margarinom i uljem...

...staviti drugu koru te i nju premazati otopljenim margarinom i uljem.

Niz jedan kraj (kao na slici) rasporediti dve kašike nadeva od oraha...

...te lagano urolati.

Postupak ponoviti i sa preostalim korama i nadevom. Rolate poreati u pleh podmazan istom otopljenom mešavinom ulja i margarina koja se koristila za premazicanje kora.

Iseci ih na rolnice željene velicine...

...te ih premaziti istom otopljenim mešavinom margarina i ulja koja se koristila za premazivanje kora.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25 minuta. Gotove rolnice izvaditi iz rerne i ostaviti da se dobro ohlade.

Za sirup: U šerpicu uliti vodu, dodati šefer i dobro opran i na kolutove isecen limun.

Kuvati 25 minuta (da bude dobro ukuvan sirup, lepljiv, da ne bude voden). Rolnice u plehu približiti jednu uz drugu i preliti vrelim sirupom.

Ostaviti da se dobro ohlade i da rolnice lepo upiju sirup (najbolje je ostaviti da prenoce-ja sam iz ovog pleha rolnice poreala u manji pleh kako bi bile u sirupu, i veoma su softane i ukusne). Servirati i poslužiti.

## Savet

Dragi moji, danas se u našem domu slavi sv. Đuric. Pošto je petak, i shodno običaju, veri i tradiciji, trpeza je posna. Recept svoje posne baklave delim sa svima vama. Svima koji slave estitam slavu i želim svako dobro. Srdaan pozdrav svima u redakciji kao i svim korisnicima našeg predivnog portala Recepti.com