

## *Baklava rolnice sa orasima i grizom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **14** tankih kora (za pitu)
- **300 g** mlevenih oraha
- **4 kašike** šećera u prahu
- **2 kesice** vanilin-šećera
- **4 kašike** griza
- **100 ml** ulje
- **100 ml** mlaka voda
- Za premazivanje:
  - **150 g** posnog margarina
  - **3 kašike** ulje
- Za sirup:
  - **500 ml** voda
  - **350 g** šećera
  - **1** limun

### **Priprema**

U činiju staviti mlevene orahe, dodati šećer, vanilin-šećer, 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 pore?ati 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 zagrejanjoj rerni na 180 stepeni 25 minuta. Gotove rolnice izvaditi iz rerne i ostaviti da se dobro ohlade.

Za sirup: U šerpicu uliti vodu, dodati šećer 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 pore?ala 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.Đur?ic. Pošto je petak, i shodno obi?aju, veri i tradiciji, trpeza je posna. Recept svoje posne baklave delim sa svima vama. Svima koji slave ?estitam slavu i želim svako dobro. Srda?an pozdrav svima u redakciji kao i svim korisnicima našeg predivnog portala [Recepti.com](http://Recepti.com)