

Rolat od suvih šljiva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolat:

- **500 g** suvih šljiva bez koštica
- **250 g** šecera
- **1** vanil šecer
- **150 g** oraha
- **1 kašicica** cimeta ili anisa
- **malomlevenih** oraha i šecera za valjanje rolata

Priprema

Šljive operite u toploj vodi i osušite ubrusima ili kuhinjskom krpom. Sameljite ih u blenderu ili na mašini za meso.

Pola oraha iseckajte, a pola sameljite.

Šecer sa šoljicom vode (1 dl) ušpinovati kao za slatko da bude gust. Otprilike spinovati posle kljucanja oko 7 minuta. Kad se pojave veliki klobuci gotovo je.

U gotov šecer dodati šljive i orahe pa promešati. Skinuti sa vatre pa još mešati da se masa lepo izjednaci.

Masu prohladiti da se može rukama sa njom raditi. Na radnu površinu sipati orahe, kristal šecer i cimet ili anis pa uvaljati rolat. Lakše je napraviti više manjih rolata. Staviti ih na tacnu posutu šecerom i orasima.

Rolate ostaviti na vazduhu da se suše 3-4 dana, a onda ih seci na šnite i služiti.

Savet

Ovaj rolat je izuzetno lepog ukusa i naravno zdrav je (može se še?er zameniti medom ali nemam iskustvo da bih napisala koliko meda). Rolat se suši na vazduhu 3-4 dana (ko sa?eka) i zato je pogodan za velika slavlja, jer se može ranije napraviti, a uz to je i posan. Tako?e od ove mase se mogu napraviti i kuglice koje se uvaljaju u istu smesu kao i rolat. Svako ko ga je probao je bio oduševljen.