

## ***Rolovana baklava***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **10** tankih kora za pite i baklave

#### **Fil:**

- **500 g** mlevenih oraha
- **100 g** maslaca
- **4** jajeta
- **4 kašike** šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Preliv:**

- **600 ml** vode
- **800 g** šecera
- **1** limun
- **2 kesice** vanilin šecera

### **Priprema**

Umutiti jaja i šećer. Dodati ulje, orahe i prašak za pecivo. Sve zajedno umutiti dok se ne dobije jednolika smesa. Otopiti maslac i s njim mazati svaku koru. Na početak svake kore stavljati malo nadeva i rolati. Koru rolati po široj strani da bi bilo manje testa. Složiti rollice u pleh rezati na cca. 6-7 cm i premazati ostatkom otopljenog maslaca. Na 180 C peći oko 30 minuta. Hladni preliv prelivati po vrućoj baklavi ili vrući preljev po hladnoj baklavi. Ostaviti nekoliko sati da baklava upije preljev. Posluživanje.

## **Savet**