Bakava rolnice sa suvim grožem

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora (za pitu)
- Za sirup:
- **500 g** šecera
- **200 ml**vode
- **2 kesice**vanilin šecera
- Za nadev:
- **100 ml**vode
- **100 g**šecera
- **125 g**margarina
- **100 g**griza
- **250 g**mlevenih oraha
- **po potrebi**suvo grože
- Za prelivanje:
- **125 g**margarina
- **100 ml**ulja

Priprema

Za nadev: U odgovarajucoj posudi sjediniti vodu, šecer, dodati otopljen margarin i izmešati. Dodati griz, mlevene orahe, suvo grože (oko 50 g) i izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Uzeti dve kore i, niz jedan kraj (niz duž) rasporediti nadev. Urolati i staviti u pleh. Postupak ponoviti i sa preostalim korama i ostatkom nadeva.

Pripremljene rolate iseci na parcad željene velicine. Preliti ih otopljenim margarinom i uljem (u šerpicu staviti margarin, dodati ulje, staviti šerpu na vatru i, kada se margarin otopi i sjedini sa uljem, preliti pripremljene rolnice u plehu.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 30 minuta.

Za to vreme pripremiti sirup: U šerpicu staviti šecer, dodati vanilin šecer, vodu, izmešati i staviti na vatru. Kuvati dok se sirup ne zgusne (ali ne dugo, dok sirup ne dobije srednju gustinu, ne sme da bude baš gust).

Pecene rolnice izvaditi iz rerne i ostaviti ih da se prohlade.

Mlake rolnice preliti mlakim sirupom. Ostaviti ih da se dobro ohlade i da baklava lepo upije sirup. Servirati i poslužiti.

Savet