

## Grčki štapici



## Sastojci

### Potrebno je:

- 1/2 kg kora za baklavu
- 300 g mlevenih oraħa
- 150 g rendane cokolade
- 1 margarin
- 700 g šećera
- 400 ml vode
- sok od jednog limuna

## Priprema

Na ringli prokuvati preliv od šećera, vode, limunovog soka i odložiti da se ohladi.

Fil napraviti tako, što pomešate oraħe i rendanu cololadu. Redjati jednu koru, pa preko nje još jednu. Na pocetku druge kore, celom dužinom staviti fil 3 kašike. Zatim uviti u rolatic i iseci na parcad željene velicine. Postupk ponavljati, dok se ne utroši sav fil i kore.

Redjati u margarinom podmazan pleh.

Pre pecenja rolate preliteri sa 200 g otopljenog margarina i peci na 200 stepeni 20 minuta.

Kada baklavice dobiju zlatno žutu boju, izvaditi ih iz rerne i preliteri sa ohladjenim sirupom od šećera, vode i limunovog soka.

Baklavice ostaviti na hladno mesto i servirati.