Baklava rolnice (2)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za baklavu

Za fil:

- **200 g**mlevenih oraha
- **150 g**mlevene plazme keksa
- **5 kašika** šecera
- **5 kašika**griza
- **1,5 dl**gazirane vode

Za sirup:

- **700 g**šecera
- **5 dl**vode
- **1/2**limuna

Za premazivanje kora:

- **2 dl**ulja

Priprema

Skuvati sirup. U posudu staviti šecer i vodu, kuvati 4-5 minuta i pred kraj dodati sok od 1/2 limuna. Ostaviti da se ohladi.

U posudu izmešati mlevene orahe, plazmu, griz i šecer, preliti sa gaziranom vodom i izmešati. U pakovanju kora kod mene ima 20 listova. Za 1 rolnicu potrebno je 2 kore tako da dobijemo 10 rolnica. 1 dcl ulja nam je potrebno za premazivanje kora a 1 dcl nam je potrebno za prelivanje rolnica.

Jednu koru premazati uljem preko staviti drugu koru premazati uljem na kraj kora rasporediti 2 kašike fila i uviti rolnicu. Tako uraditi sa svim korama. Rolnice staviti u podmazan pleh, iseci. 1 dl ulja dobro zagrejati preliti rolnice.

Baklavu peci na 180 stepeni oko 30 minuta da dobije zlatno žutu boju. Toplu baklavu preliti sa hladnim sirupom i ostaviti da rolnice upiju sirup.

Savet