

## ***Rolat Svetog Nikole***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** listoblände
- **100 g** sitno seckanih smokvi
- **100 g** seckanog suvog groža
- **80 g** mlevenog keksa
- **100 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** šećera u prahu
- **100 g** seckanih žele bombona
- **50 g** margarina
- **1** limun - sok i kora

### **Priprema**

List oblände podeliti na pola i staviti na vlažnu krpu da omekša. Margarin, šećer u prahu i 3 kašike vode staviti da provri i dodati smokve, suvo grože, keks, orahe, žele bombone, sok i koru od limuna, dobro promešati i filovati obland. Uviti u rolate i ostaviti da se stegne u frižider. Ukrasiti po želji i seci na šnitove.

### **Savet**