

## ***Rolnice od suvog voca***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** oblandi
- **150 g** smokvi
- **200 g** suvog grožđa
- **250 g** margarina
- **200 g** čokolade
- **300 g** šećera
- **2** jajeta
- **3 kašike** rum
- **1** limun

### **Priprema**

Suvo grožđe staviti u rum. Na tihoj vatri istopiti margarin i šećer. Zatim dodati, čokoladu, sjeckane smokve, suvo grožđe, koru od limuna i na kraju umućena jaja. Sve dobro sjediniti i na kraju filovati listove od oblandi (prethodno ih stavite u vlažnu krpu i urolajte). Od ove smjese se dobije pet rolnica. Rolnice staviti u frižider da se stegnu i onda ih rezati. Prijatno!

### **Savet**

Možete dodati i orahe jer po originalnom receptu treba. Za mene je ovaj ukus savršen.