

Sarajlije

Stari bosanski slatki zalogaji.

1 U duboku posudu sipati ml. orahe, vanilin secer, kr. secer i griz. Dodati limunov sok i sve dobro sjediniti. Na radnu površinu staviti dve kore, na jedan kraj kora naneti fil, uviti, odseci krajeve i sloziti u podmazan pleh. Postupak ponavljati sve dok potrosimo kore i svu smesu. Preliti zagrejanim uljem i peci na 200 stepeni oko 20min. U medjuvremenu skuvati sirup od secera i vode i ostaviti da se dobro ohladi. Ohladjenim sirupom preliteri kolac i ostaviti da dobro upije sav sirup. Seci i sluziti tek kada je ohladjen.

Sastojci:

kora 500gr
ml orahe 200gr
griza 4 kasike
secera 4 kasike
limun 1
vanilin secera 2 kesice
ulja 300ml
secera 500gr
vode 500ml

Napomena:

Dobro dodje uz jutarnju kaficu sa komsinicom.