

## Sarajlija

*Predivan ukus,moze se praviti i slani i slatki....*

**1** U duboku posudu sipati ml.orahe,vanilin secer,kristal secer i griz.Dodati limunov sok i sjediniti sastojke.Na radnu površinu staviti 2 kore,na jedan kraj kore naneti fil,urolati,odseci krajeve i staviti u cetvrtast podmazan pleh.Postupak ponavljati dok se potrose kore i nadev.Preliti zagrejanim uljem i peci 20min. na 200 stepeni C.Skuvati preliv od secera i vode pa ohladiti.Vruc kolac (pita)\_ preliva se sa hladnimprelivom (sirupom).

### Sastojci:

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

### Napomena:

Prijatno !!!Mozete praviti sa mesom,ali se preliva mesavinom vode i ulja ali vruce na vruce i samo vratiti u rernu na 5 min.