

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 povrsinu 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 hladnim prelivom (sirupom).

Sastojci:

kora 500gr
ml.oraha 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 vrue na vrue i samo vratiti u rernu na 5 min.