

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 povrsinu 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 preliti kolac i ostaviti da dobro upije sav sirup.Seci i sluziti tek kada je ohladjen.

Sastojci:

kora 500gr
ml oraha 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 komšinicom.