

Grčka kuhinja

Geografski položaj Grčke

Grčka se nalazi u jugoistočnoj Evropi na južnom delu Balkanskog poluostrva. Na severu se graniči sa Albanijom, Makedonijom i Bugarskom, a na istoku sa Turskom. Stotinama kilometara dugom i veoma razuđenom obalom izlazi na Egejsko i Jonsko more. Grčka je kroz istoriju u mnogo čemu bila prva; prva je uvela demokratiju, prva je razvila filozofsku misao, prva je glorifikovala sport, prva je napisala kuvar. Činjenica da je napisan još 330. godine pre nove ere samo dodatno govori o značaju koji se na ovim prostorima poklanja hrani.

Istorijsko-geografski faktori

Na sadašnji izgled i sadržaj grčke kuhinje su uticale njena istorija: oko hiljadu godina antike, oko hiljadu godina vizantijskog carstva, oko četristo godina otomanske vladavine, i geografija: mesto na kom se spajaju, ili, pre, sudaraju, Evropa, Azija i Afrika, veliki zagrljaj Sredozemnog mora, uticajni susedi... Skoro zapanjujuće su sličnosti grčke i turske kuhinje, ali tu činjenicu nikada nemojte pominjati pred pripadnicima ovih naroda. Uprkos obostranoj želji da istaknu međusobne razlike, njihove kuhinje su toliko slične i imaju toliko veliki broj gotovo istih specijaliteta proglašanih nacionalnim da je očigledno da je njihova sličnost mnogo veća nego što bi i jedan od ovih naroda priznao. Treba li reći nešto drugo osim burek i baklava.

Mediterranska kuhinja

Kada bismo hteli najkraće da opišemo grčku kuhinju, mogli bismo reći da je to tipična mediteranska kuhinja. Jedini problem kod ovog, naročito u poslednje vreme popularnog pojma, je što nigde nije definisano šta tačno znači, osim što,

primenjujući osnovnu logiku, predstavlja svaku nacionalnu/regionalnu/lokalnu kuhinju na obali Sredozemnog mora. Mora se priznati da nema baš mnogo koristi od ovog podatka ako se ima u vidu da je on sinonim za tako brojne pojave. Postoji ipak, u nekim stručnim krugovima, uvaženo mišljenje po kom je pojam mediteranska kuhinja tvorevina zapadnoevropskih i severnoameričkih autora, oznaka za svaku kuhinju čija zdrava i laka jela, pripremljena pretežno na maslinovom ulju, obiluju svežim povrćem, ribom, nemasnim mesom i sirevima. I po ovim kriterijumima posmatrano, grčka kuhinja se mora svrstati u mediteransku.

Maslinovo ulje

Maslinovo ulje je, svakako, sastojak od krucijalnog značaja za identitet ove kuhinje i specifičan ukus njenih jela. Nećemo baš mnogo pogrešiti kada kažemo da ga ima svuda (Prilično sam ubeđena da ga stavljaju i u sladoled. Jeste li приметили kako su oni proizvedeni u Grčkoj zasitljivi i kremasti?) Naišli smo na podatak da Grci godišnje troše i po 26 litara maslinovog ulja po glavi stanovnika. Mada, kad ih vidite dok se sunčaju na plažama, onako nauljene, zar ne mislite da je određenje „po glavi“ neadekvatno. Bilo kako bilo, ode 26 litara godišnje po Grku, ali i može im se: da oni ne raspolažu ogromnim maslinjacima i ne proizvode ulje sami, ne bi baš toliko rasipali.

Glavni sastojci jela

Što se tiče mesa, ima i toga. U tradicionalnim receptima će se pre opredeliti za kozije i ovčije, pa i za goveđe, i to na roštilju ili, kakvog li iznenađenja, na maslinovom ulju, dok je u poslednje vreme sve veća zastupljenost svinjetine i piletine. U ovom delu priče mora se pomenuti gyros, meso pečeno na vertikalnom rotirajućem koplju, i souvlaki. Ne dajte da Vas ovo drugo, svojim zvučnim imenom zbuni: ti komadići mesa i povrća nanizani na tanku žicu i pečeni na roštilju nisu ništa drugo do, nama već dobro poznati, ražnjići. Brojni su i specijaliteti od ribe i drugih plodova mora. Male taverne na obali, sa velikim baštama pod vinovom lozom, skromno opremljenim plavim, drvenim stolicama i stočićima sa belim stolnjacima ukrašenim lokalnim motivima, će Vam omogućiti poseban doživljaj uživanja u ukusu znalački pripremljenih jela od raznih vrsta ribe, školjki, lignji, hobotnica ili škampa, uz istovremeni pogled na pripadnike istih vrsta koji, još neko vreme, slobodno životare u prirodnom okruženju.

Vodeće mesto u hijerarhiji povrća, kao i u brojnim svetskim kuhinjama, i ovdje pripada paradajzu i krompiru. Odmah iza njih su i pasulj, grašak, luk i, naravno, patlidžan. Kažemo „naravno“ jer mora da ste čuli za poznato jelo moussaka koje se od njega pravi. Povrće se koristi za spremanje raznih variva, salata ili nadeva za lisnata testa, mada se ovi nadevi često prave i od mesa ili sira. Postoji nekoliko, za Grčku, karakterističnih vrsta sireva: Feta, polutvrđi, beli sir koji se pravi i od kraljeg mleka, za razliku od Kasseri (tvrđ, žuti) i Mizithra (mek, beli) koji se prave samo od kozijeg ili ovčijeg mleka.

Dnevni obroci

Grci imaju tri važna obroka u toku dana: doručak, ručak i večeru, a najobilniji, ručak se, ako je kompletni, sastoji od predjela, supe, glavnog jela i deserta.

Predjelo ili, kako ga oni zovu, meze (a i mi ga zovemo tako), je najčešće neka od brojnih pita (spanakopita, tyropita, boureki), feta sir, umaci služeni uz lepinje (ovde spada i čuveni umak

sa belim lukom, tzatziki)... Neretko, za predjelo dobijete samo uzo, što je, po našem skromnom mišljenju, sasvim dovoljno. To je bistri liker sa dodatkom esencijalnog ulja anisa. U dodiru sa vodom ili ledom, što je opet voda samo u drugom agregatnom stanju, dobija belu boju. Ovo je naročito koristan podatak za šankere početnike.

Posle uza, tj. predjela, stiže supa. Avgolemono je pileća supa sa žumancetom i limunom i verovatno će Vam se svideti. Trahana je supa sa jogurtom i verovatno će Vam se i ona svideti, a tripe, supa od iznutrica...

Glavno jelo je neki od mesno-povrtnih specijaliteta. Par smo već pomenuli, ali nismo, a ne smemo to propustiti, nigde pomenuli Grčku salatu koja obavezno prati ovaj deo ručka. Ova čuvena mešavina paradajza, krastavaca, feta sira i, naravno, maslinovog ulja je kao Grčka salata poznata u svetu, a u Grčkoj je zovu horiatiki ili nešto kao seljačka salata.

I na kraju, desert. Brojni su kolači od lisnatog testa kao baklava, sa nadevom od oraaha i šećernog sirupa ili galaktoboureko punjen gustom smesom od mleka i žumanaca; kao i neke, slatke, pite, milopita (sa jabukama), karidopita (sa orasima), vassilopita (tradicionalni novogodišnji kolač)... I još jednom, po sličnom principu kao i kod predjela, možete se odlučiti da uz, ili umesto, deserta uživate u vinu. To je najomiljenije piće u Grčkoj. Prema legendi, tamo je prvi put i napravljeno, na ostrvu Ikarija. Ako uzmemo da je to tačno, možemo primetiti da su Grci dugi niz godina radili isključivo na kvantitetu jer se do pre tridesetak godina kvalitetom nisu baš mogli pohvaliti. Na obostranu sreću i zadovoljstvo, ti dani su deo prošlosti, pa nam sadašnjost i budućnost ostaju za brojne užitke uz dobro vino.

Kako, nažalost, nismo često u prilici da skoknemo do Grčke i na licu mesta uživamo u svemu onome o čemu ovaj tekst govori, kao i u onome o čemu ovaj tekst ne govori, a da ipak ne bismo ostali uskraćeni za znanje, iskustvo, uživanje, mi smo Vam pripremili recepte za neke od pomenuatih jela. Ako ovo čitate, znači da ste obišli svaku prečicu kojom možete otići direktno na recept.



Pravi grčki tzatziki

SASTOJCI

- 1 veliki krastavac
- 1 l jogurta
- 1 mala puna kašičica soli
- 2 kašike maslinovog ulja
- 4-6 čena belog luka
- 1 kašika sirćeta
- tajni sastojak: mirođija (dill)

PRIPREMA

1. Izrendati krastavac u sitno i ocediti od vode. To se u restoranu radi kroz ženske čarape, ali uopšte nije loše i kada se ocedi u rukama: napraviti grudvu i polako stiskati sa svih strana.
2. Dodati jogurt i sve ostale sastojke i lepo promešati.
3. Ne zaboraviti mirođiju. To je onaj sastojak koji se uvek nekako (namerno) zaboravi pri davanju recepta (svi misle da je samo izrendani krastavac ono zeleno šta se vidi u jogurtu, pa nikad tzatziki ne ispadne kao u njihovom restoranu.
4. Signomi para poli!

Preporučujemo:

Sačuvajte hranu koja vam ostane u vakuum posudi, čuvajte je u frižideru i služite podjednako svežu čak par dana kasnije!





Grčka mlečna pita

SASTOJCI

- 8-9 listova tankih kora za pitu
- 100-150 g butera
- 4 jaja
- 150-200 g šećera
- oko 300 ml vrelog mleka
- 2 kašike sitno mlevenog kukuruznog brašna
- 1/4 kašičice cimeta
- aroma vanile
- prah šećer za posipanje

PRIPREMA

1. Tepsiju (35 cm-promer) premazati buterom.
2. Kore "ufaltati" i ređati u krug, ređati spolja ka unutra.
3. Otopljenim puterom dobrono premazati kore (da udje u svaku faltu).
4. Posuti cimetom i peći na 180°C oko 25 min, tj dok lepo ne porumene.
5. U medjuvremenu napraviti fil:
6. Penasto umutiti jaja sa šećerom. Dodati projino brašno i (dalje muteći) vrelo mleko u koje ste dodali malo arome vanile.
7. Preliti porumenele kore ovim "filom" i dopeći još oko 25 min.
8. Posuti šećerom u prahu.
9. Služiti toplo, a može se bez problema podgrejati.

Preporučujemo:

Idealna posuda za pripremu hrane u rerni. Posebno pite sa jabukama!



PYREX
Set 11



Bugača - grčki kolač

SASTOJCI

400 ml mleka
50 g šećera
80 g griza
1 jaje
2 kašike butera
6 semenki kardamona
prah šećer
cimet
6-8 listova tankih kora za pitu

PRIPREMA

1. U tepsiju poređati kore kao na slici (uvek ostaviti deo kore preko tepsije, da bi se kasnije preklopile preko krema).
2. Rastopiti kašiku butera.
3. Svaku koru premazati rastopljenim buterom.
4. Semenke kardamona izvaditi iz zelene ljuštore i usitniti u avanu.
5. U šerpici zagrejati kardamon, naliti mleko sa šećerom i pustiti da prokluča.
6. Dodati griz i pustiti da se zgusne.
7. Kad je griz prohladjen dodati jedno jaje, 1 kašiku butera i sve lepo izjednačiti.
8. Kremu rasporediti po korama, preklopiti koru po koru (premazivati ih i dalje buterom).
9. Peći na 200°C oko 15 min.
10. Iseći na kocke, posuti šećerom u prahu i cimetom.





Grčka musaka bez mesa

SASTOJCI

1 kg plavog patlidžana
2 paradajza
3 jajeta
100 g feta sira
60 g tvrdog sira
200 g kisele pavlake
1 glavica crnog luka
ulje
veza peršuna
so
biber

PRIPREMA

1. Operite patlidžane i isecite na kolutove, posolite ih i ostavite 30 min, a potom iscedite. Polovinu patlidžana ispržite na ulju.
2. Isitnite luk, drugu polovinu patlidžana i dodajte sve pobrojane začine.
3. Sve to prodinstajte, prohladite i propasirajte u mikseru, dodajte oljušten i na kockice isečen paradajz.
4. Izgnječite feta sir, naribajte tvrdi sir, dodajte kiselu pavlaku i jaja i dobro izmešajte.
5. Polovini ove smese dodati propasiranu masu i sve dobro izmešati.
6. U vatrostalnu posudu stavite polovinu prženih patlidžana, onda pripremljenu masu, zatm drugu polovinu prženih patlidžana, zalijte sa drugom polovinom mešavine sira i jaja.
7. U prethodno zagrejanj rerni peći 40 min, na 180°C.



CORAL
Super Krčko SC-300

Preporučujemo:

Zdrav i posebno ekonomičan način za pripremu hrane bez ikakvog nadgledanja tokom kuvanja.



Pastrmka sa belim vinom

SASTOJCI

onoliko pastrmki koliko je ljudi za stolom

5 čena belog luka

peršun

2 kašike začina

2 čaše belog vina

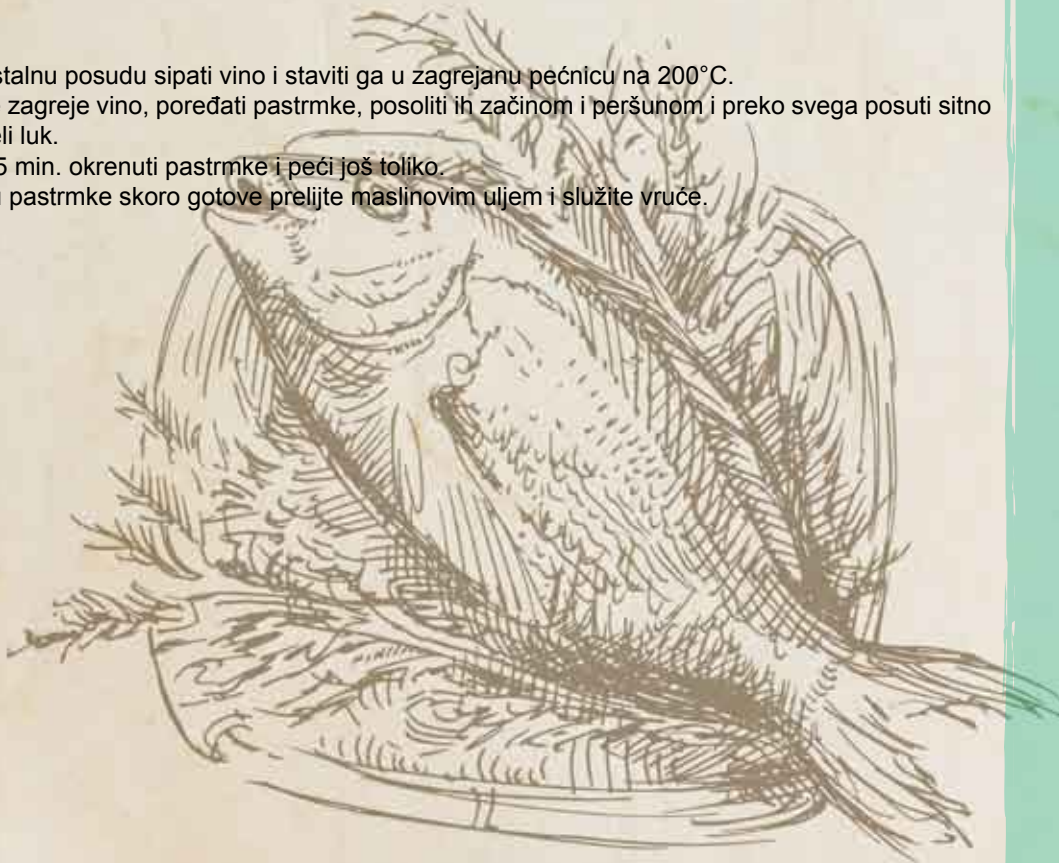
2 kašike maslinovog ulja

timijan

origano

PRIPREMA

1. U vatrostalnu posudu sipati vino i staviti ga u zagrejanu pećnicu na 200°C.
2. Kada se zagreje vino, poređati pastrmke, posoliti ih začinom i peršunom i preko svega posuti sitno seckani beli luk.
3. Posle 15 min. okrenuti pastrmke i peći još toliko.
4. Kada su pastrmke skoro gotove prelijte maslinovim uljem i služite vruće.





Grčka sarma bez mesa

SASTOJCI

30-40 listova vinove loze
250-300 g nekuvanog pirinča
2 veća paradajza
1 glavica crnog luka
1 tikvica
peršunov list
ulje
so
biber

PRIPREMA

1. Lišće kratko popariti, odstraniti drške, i ostavite da se iscedi.
2. Ispržiti na ulju izrendani crni luk, da porumeni.
3. Izrendati i paradajz i tikvicu.
4. Preko prženog luka dodati pirinač, pa promešati, potom izrendanu tikvicu, posoliti, pobiberiti, i dodati paradajz.
5. Sve dobro izmešati, napraviti sarmice i u nauljenoj šerpi poređati, pokriti tanjirom okrenut nadole pa naliti vodom (ili bistrom pilećom supom) da ogrezne i stavite da se krčka na slaboj vatri.
6. Lepo je i vruće, i hladno.
7. Kad se iznese na sto dodati kriške limuna i činiju kisele pavlake (ili ovčijeg kiselog mleka).





Grčka musaka

SASTOJCI

1 šoljica putera
1,5 šolja rendanog sira
1 čen belog luka
1 lovorov list
2 glavice luka
1/3 šolje ulja
150 g paradajza
1/2 kg mlevenog mesa
1/2 kg krompira
1 kg plavog patlidžana
1 šoljica brašna
4 šoljice hladnog mleka
2 jajeta
so, biber, muskatni oraščić

PRIPREMA

1. Plavi patlidžan i krompir očistiti i iseći na kolutove, pa ispržiti na ulju.
2. Posebno izdinstati crni i beli luk, dodati mleveno meso i ostaviti da se dinsta 10 min.
3. Dodati so, biber i krčkati još oko pola sata.
4. Polovinu krompira složiti u pleh koji je premazan buterom.
5. Preko krompira staviti polovinu mlevenog mesa (sos koji se dugo krčkao) zatim posuti rendani sir, pa opet krompir, zatim plavi patlidžan, pa ostatak mlevenog mesa.
6. Posebno pripremati bašamel zagrejati buter, propržiti brašno i dodati mleko. Kuvati dok se ne zgusne, sve vreme mešajući. Dodati so, biber i oraščić. Umutiti dva jajeta i dodati u sos, pa dobro promešati.
7. Preliti sos preko musake i peći u zagrejanj rerni na srednjoj temperaturi oko 40 min. da dobro porumeni.
8. Napomena: kada izvadite musaku iz rerne ostavite da odstoji 15 min. pre nego što počnete da je sečete.



Pastico

SASTOJCI

1 pakovanje makarona
1 kg mlevenog mesa (pola svinjsko, pola juneće)
1 šolja paradajz sosa
malo sira
bešamel u prahu, koji se pravi sa 1,5 l mleka
maslinovo ulje
malo rendanog kačkavalja
so, biber
maslinovo ulje
origano, bosiljak
crni luk

PRIPREMA

1. Skuvati makarone u slanoj vodi, iscediti i oprati ih.
2. Iseckati i propržiti crni luk na maslinovom ulju, zatim dodati mleveno meso, pržiti ga i istovremeno pritiskati viljuškom dok ne dobije braon boju, dodati sos od paradajza, so, origano, bosiljak, biber. Malo prokuvati dok ne ispari tečnost.
3. Četvrtastu tepsiju podmazati uljem i staviti pola skuvanih makarona (nije ih potrebno ređati, samo ih rasporedite podjednako).
4. Preko prelići sos od mlevenog mesa, zatim izdrobiti malo sira i potom staviti i ostatak makarona, preko prelići bešamel sosom i odozgo narendati kačkavalj.
5. Peći u rerni na 250°C dok ne porumeni, oko 45 min.
6. Prijatno!
7. Inače, ko nije u mogućnosti ili ne želi da koristi gotov bešamel sos može ga napraviti po sledećem receptu: 9 kašika maslinovog ulja ili butera zagrejati i dodati 9 kašika brašna, u to postepeno dodavati 1,5 mleka neprestano mešajući dok se ne zgusne. Zatim posoliti bešamel, pobiberiti i po želji narendati i morski oraščić.





Grčka gibanica



SASTOJCI

500 g kora za pitu
150 g otopljenog butera
300 g izmrvljenog feta sira
200 g mocarela isečene na kocke
100 g rendanog kačkavalja
250 ml mleka
4 jajeta
biber

PRIPREMA

1. Tepsiju veličine 26 cm dobro podmazati buterom.
2. Svaku koru premazati otopljenim buterom i ređati ih u tepsiju, tako što ćete ih naborati kao harmoniku (ovde ima već nekoliko recepta za harmonika pita/gibanica).
3. Kada ste potpuno popunili tepsiju sa naboranim korama, prelitati sa prelivom koji ste prethodno umutili.
4. U posebnu zdelu umutiti jaja, dodati izmrvljenu fetu, narendani kačkavalj, dodati mleko i iseckanu mocarelu i bibera po ukusu.
5. Ostaviti desetak min. da kore upiju preliv i peći u prethodno zagrejanom rerni na 180°C oko 45 do 50 min. ili dok Vam fino ne porumeni.
6. Poslužiti je sa jogurtom za doručak ili laganiju večeru.



Slani uštipci sa sirom

SASTOJCI

225 g brašna
7 g praška za pecivo
150 g izmrvljenog belog sira
500 ml gustog jogurta ili kiselog mleka
2 jajeta
ulje za prženje

PRIPREMA

1. U jednu veću posudu staviti sve sastojke i dobro ih sjediniti, ako sir nije slan dodati malo soli po ukusu.
2. Zagrijati ulje, kao kad pržite krofne i pomoću dve male kašičice, koje ste prethodno zamočili u toplo ulje, vaditi testo i pržiti ih sa svih strana do zlatno braonkaste boje.
3. Vaditi ih na tanjir, na koji ste stavili nekoliko kuhinjskih papira, da Vam se višak masnoće ocedi.
4. Poslužiti ih tople.





Pohovane palačinke sa fetom i maslinama

SASTOJCI

Za palačinke:

2 jaja
mleko ili mleko i voda
brašno
so i šećer
ulje

Za fil:

300 g fete ili nekog sličnog sira
6-7 maslina
origano

Za pohovanje:

2 jaja
prezle

PRIPREMA

1. Umotiti smesu za palačinke i ispeći ih.
2. Na sredinu palačinke staviti sir po ukusu (više ili manje), seckane masline i posuti origanom.
3. Uvijati tako što prvo uvijete krajeve sa strane, pa zatim odozgo i odozdo.
4. Zatim tu istu koju ste uvili, obrnete na drugu palačinku i ponovo uvijete, tako da se svaka sastoji od 2 palačinke.
5. Ponovite postupak dok ne potrošite sve palačinke.
6. Svaki jastučić prvo umačete u jaja, pa onda u prezle i pohujete na vrućem ulju dok ne porumene.
7. Kao prilog možete isphovati masline, ako vam ostane višak smese za pohovanje.





Punjeni grčki paradajz

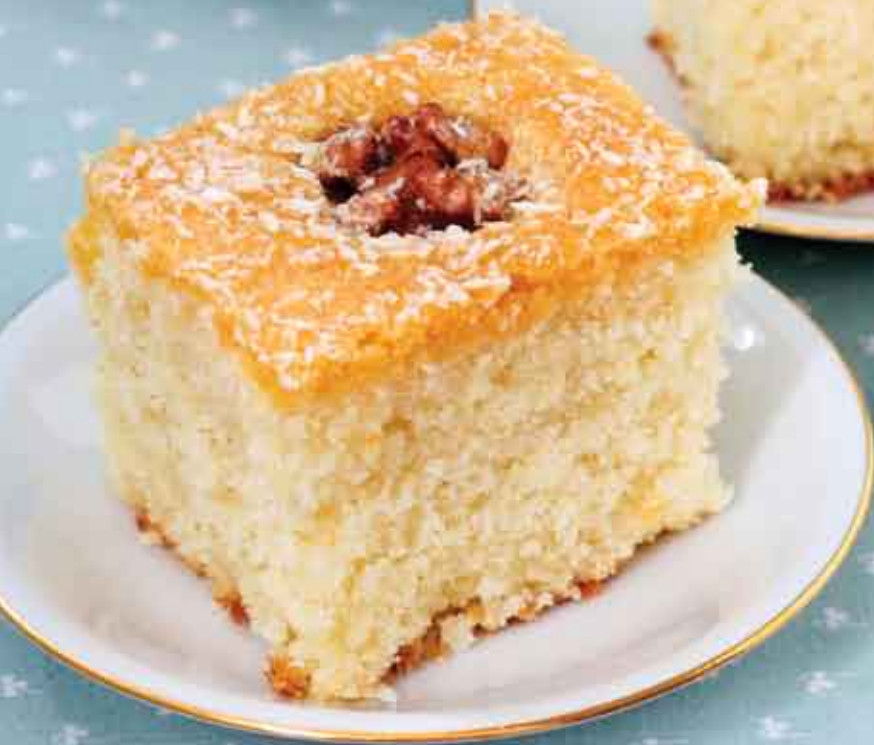
SASTOJCI

10 paradajza (velikih)
½ vekne hleba
1 l mleka
2 šake peršuna (svežeg)
ovčijeg sira po ukusu
vegeta
biber

PRIPREMA

1. Odseći, samo vrh paradajza da ostanu kapice. Izvaditi meso kašikom (od toga možete kasnije praviti sataraš) i staviti sa strane u jednu posudu.
2. Hleb izmrviti i staviti u jednu dublju činiju i potopiti mlekom. Ostavite jedno 5-10 min da to malo upije pa staviti začine (vegetu i biber) i opet ostaviti jedno 5 min da upije začine. Iseckati peršun što sitnije i sir izmrviti, a sve to staviti u posudu sa potopljenim hlebom.
3. Sačekajte nekoliko minuta i puniti paradajz masom od hleba. Staviti kapice i malo magarina na kapice, da ne bude suvo.
4. Peći ga na 200°C oko 20 min





Ravani

SASTOJCI

- 1 šolja griza
- 1 šolja brašna
- 1 prašak za pecivo
- 6 jaja
- 1 šolja šećera
- 4 kašike mleka
- 5 kapi vanile

PRIPREMA

1. Umutiti jaja sa šećerom (10-tak min), dok se šećer potpuno ne istopi. Dodati četiri supene kašike mleka. Zatim napraviti smesu od griza, brašna i praška za pecivo i dodavati umućenim jajima, jednu po jednu kašiku. Mućenje nastaviti varjačom. Dodati jednu kesicu vanile i malo soli. U podmazan pleh prečnika 30 cm sipati smesu i peći na 175°C.
2. Sirup: 2 1/2 šolje vode, 2 1/2 šolje šećera, 100 g margarina, dve kašike soka od limuna, rendana kora od jednog limuna. Kuvati 10-tak min. Prohladiti.
3. Poluohlađen biskvit prelitati sirupom i ostaviti da se dobro upije. Ohladiti i staviti u frižider.
4. Služiti sa jednom kuglom sladoleda!

Preporučujemo:

*Vrhunski kvalitet "BONE CHINE"
porcelana. Set od 33 dela za sve
vrste poslužnja.*

ROYAL ELISABETH
Porcelanski set od 33 dela





Zapečena jagnjetina

SASTOJCI

1 kg jagnjetine
5-6 kom. paradajza
125 g butera
500 g testenine (po želji)
100 g kačkavalja (rendanog)
so, biber

PRIPREMA

1. Meso iseći u komade, oprati i staviti u tepsiju. Paradajz oprati, oljuštiti, na kockice iseći i dodati ga mesu. Posoliti, pobiberiti i zaliti rastopljenim buterom pomešanim s jednom šoljicom (kafena) vode.
2. Staviti u rernu da se peče na 180 °C. Pri kraju pečenja (negde oko 10 min) krenuti s pripremom testenine.
3. U litar vruće vode staviti testeninu, posoliti i skuvati je.
4. P. S. Pri serviranju, meso i testeninu posuti izrendisanim kačkavaljem, a lepši ukus ima ako se peče u glinenoj posudi.





Paprike punjene ovčijim sirom

SASTOJCI

10 paprika
500 g ovčijeg sira
2 paradajza
1 kašika iseckanog peršuna
1-2 kašike maslinovog ulja
4-5 kapi vinskog sirćeta

PRIPREMA

1. Sir staviti u jednu činiju, viljuškom ga izmrviti i polako dodati ulje uz uzastopno mešanje. Paradajz oljuštiti, iseći ga na male kockice, dodati mu peršun, so, biber i sirće.

2. Paprike oprati, očistiti od semenki i puniti pripremljenom masom. Punjene paprike naređati u podmazanu tepsiju i peći dok paprike ne omekšaju.





Kataifi

SASTOJCI

450 g gotovog testa „Kataifi“
250 g badema (mlevenog)
3 kašika prezli
1 kašika cimeta
400 ml maslinovog ulja
1,5 kg šećera
1 limun (sok)
4 čaše vode
1 vanila (štangla ili kesica)

PRIPREMA

1. Pomešati badem, prezele i cimet. Testo "Kataifi" kidati na oko 4 santimetra širine i na početku staviti 1 kašiku pripremljenog fila (fil je suv). Zavijati rolnicu. Pri zavijanju, pažljivo skupljati rezance testa koji štrče, a deo su testa. Gotovu rolnicu staviti u pleh podmazan (maslinovim) uljem. Postupak ponoviti na isti način sve dok ima materijala.

2. Zagrejati maslinovo ulje (400 ml) pa malom kutlačom zaliti svaku rolnicu. Pokriti folijom i peći na 175°C 30 min. Skinuti foliju i pečenje nastaviti još 30 min. na istoj temperaturi. Ostaviti da se ohladi. Kada se ohladilo preliti vrućim sirupom, svaku pojedinačno.

Sirup: 1,5 kg šećera + 4 čaše vode prokuvati (kao za baklave). Tome dodati 1 štanglu vanile ili 1 kesicu vanilin šećer i sok od 1 limuna.

