

Baklava (5)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kore za baklavu
- **400 g** krupno mlevenih orasa
- **7.5 dl** vode
- **500 g** šecera
- **1** margarin
- **maloulja**

Priprema

Istopi margarin, dobro ga ugreješ i dodaš ulje u to, pomastiš tepsiju. Na svaku trecu koru nanosiš orahe i tako do kraja (ali svaku koru maži sa otopljenim margarinom). Nepecenu baklavu iseci na trouglove i zalij po rubovima vrelim margarinom i stavi da se pece na 200 C oko 30 minuta. Dok se baklava pece napravi šerbet, istopi šecer u vodi i ostavi da se prohladi. Baklavu cim izvadiš iz rerne zalij je mlakim šerbetom.

Savet