

Baklava sa grizom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jajeta
- **1** kesicaprška za pecivo
- **2** caše jogurta
- **2** caše ulja
- **2** caše šecera
- **2** caše griza
- **500** g tankih kora za baklavu

za serbe

- **400** gr secera
- **400 ml** vode

Priprema

Jaja umutiti, dodati prašak za pecivo, šecer, ulje, griz i jogurt. Sve fino sjedniiti. Tepsiju podmazati sa puterom i staviti tri kore, preko kora staviti fila i sve tako dok se ne potroše i kore i fil. Poslednje tri kore premazati sa otopljenim puterom staviti na 180 stepeni i peci oko 50 minuta. Dok se baklava peče skuvati šerbe. U šerpu staviti vodu i šecer, kad provri smanjiti temperaturu i pustiti da vri 10 minuta. Ohladjenim šerbetom preliti prohlaenu baklavu. Prijatno.

Savet

Mere za baklavu su aše od 2dl.