

Baklava sa orasima i lešnicima



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je::

- **500 g**kora za pitu i baklavu
- **300 g**mlevenih lešnika
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**šecera
- **200 g**griza
- **200 g**margarina za torte i kolace
- Za sirup:
- **700 ml**vode
- **500 g**šecera
- **1** limun

Priprema

Samleti orahe i lešnike.

Dodati šećer i griz. Promešati.

Na pouljanom plehu staviti jednu koru, preko nje drugu i posipati pripremljenom smesom. Tako reati dok ima kora.

Kore iseci ostrim nožem na kvadrate.

Odozgo narendati margarin.

Peci u zagrejanj pecnici na 200 C 25 minuta.

Sipati sirup od vode i šecera, na kraju dodati isceen limun.

Ohlaenu baklavu preliteri vreli sirupom i ostaviti da upije. Prijatno.

Savet