

Baklava sa orasima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za baklavu
- **500 g**mlevenih oraha
- **200 g**margarina
- **100 ml**ulja
- **100 g**šecera

Preliv za baklavu:

- **3** čaše (**od 250 ml**)šecera
- **4** čaševode
- **1**limun - sok

Priprema

Izmešati samlevene orahe i 100 g šecera. Nauljiti pleh, pa staviti 2 kore, posuti ih orasima, opet 2 kore, orasi i tako reati do kraja. Na vrhu treba da budu 2 kore. Baklavu, oštirim nožem, iseci na kocke ili trouglove.

Margarin i ulje staviti na šporet, da se margarin otopi. Isecenu baklavu preliter rastopljenim, vrelim, margarinom i uljem, pa ostaviti 10-ak minuta da baklava upije masnocu. Peci na 180 stepeni.

Preliv za baklavu: vodu, šećer i sok od jednog limuna staviti da proključa. Od momenta ključanja kuvati sirup 10 minuta. Prohlaenu baklavu zaliti toplim sirupom.

Savet