

Posna baklava



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za baklavu:

- **500 g** kora
- **400 g** mlevenih oraha
- **1/2** margarina
- **1.5** dlulja
- **300 g** šecera
- **300 g** vode

Priprema

Odvajati po dve korice i ukrajati ih prema plehu u kome cete peci baklavu. Višak staviti na pocetak kore, kako biste i njega iskoristili.

Orahe poprskati malo vodom da ne budu rastresiti. Reati ih horizontalno, samo na pocetak kore, pa uvijati u rolat. Uvijene baklave iseci pa preliteri sa istopljenim margarinom i uljem i peci na 200 stepeni, dok ne porumene.

Vrucu baklavu preliteri ohlaenim sirupom od šecera i vode.

Savet

Jako je bitno pre svega skuvati sirup, kako bi se dobro ohladio. Prijatno!