

Grcka-baklava



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za baklavu:

- 200 goraha
- 100 glešnika
- 100 gbadema
- 100 gšecera
- 500 gkora za pitu
- 1 kašicacimeta
- 1 kašicicamuškatnog oraha
- 200 mlulja

Sirup:

- 1,5 kgšecera
- 1 l vode
- 1 kašicicavanile
- 1 narandža

Priprema

Orahe, lešnik, bademe i šecer samleti pa pomešati sa cimetom i muškatnim orahom. Kore iseci na trake, uzeti jednu i premazati sa uljem pa preko nje staviti drugu i opet premazati uljem pa na kraj staviti tri kašicice fila. Uviti u trougao i reati u podmazani pleh. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Kad je gotovo ostaviti da se ohladi. Za to vreme pripremiti sirup. U šerpu sipati šecer, vodu, i isecenu narandžu na kolutove. Kad provri dodati vanilu i sa vrućim sirupom prelići hladne baklave. Okretati baklave četiri puta na svakih pola sata.

Savet