

Baklava



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** tankih kora
- **500 g** seckanih oraha
- **250 g** suvog groža
- **250 g** smee**g Sunoko** šecera
- **100 ml** ulja
- **125 g** putera

Preliv–šerbet:

- **800 g** **Sunoko** šecera
- **700 ml** vode
- **100 g** limuna isecenog na tanke kolutice

Priprema

500 g oraha sitno iseckati pa dodati 250 g suvog groža i 250 g Sunoko smee**g** šecera. 125 g putera istopiti i pomešati sa 100 ml ulja.

U pleh stavljati po 3 kore. Svaku koru premazati puterom, posuti orasima i reati sve dok se ne potroše kore i fil.

Napravljenu baklavu iseci na kocke i peci na 180 stepeni oko 50 minuta.

Preliv – šerbet: 800 g Sunoko šecera, 700 ml vode i 100 g limuna isecenog na kolutice staviti da provri uz povremeno mešanje, a zatim ohladiti.

Ohlaenu baklavu zaliti hladnim prelivom-šerbetom.

Savet