

Posna Sanjina baklava



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pite
- **300 g** mlevenih oraha
- **250 g** margarina

Za preliv:

- **700 g** šecera
- **400 ml** vode
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 sok** od limuna

Priprema

Za pocetak skuvati sirup od šecera i vode. Kada pocne da vri, šerbet iskljuciti i ostaviti da krcka na ringli.

Ukljuciti rernu i poceti sa pripremom baklave. Staviti jednu koru na drugu i po ivici dužine kore, posuti 3 kašike oraha. Tada kore uviti u uski rolat i iseci ga na štapice željene dužine. Reati ih u pleh, jedan štapic do drugoga. Kada uvijemo sve kore i poreamo ih, otopiti margarin i preliti, po pripremljenim štapicima. Dobro preliti svaki štapic i pleh sa svih strana.

Staviti u rernu na nekih 180 C. Baklave se peki nekih pola sata, dok ne budu zlatno-bronzane boje. Kada je gotova, baklavu preliti sa sirupom, prethodno pripremljenim i prohlanim. Ostaviti da se dobro natopi i ohladi.

Savet

Izvanredne su... Sutradan budu još bolje... Prijatno!!!!