

Grcka baklava (posno na vodi)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za baklavu
- **200 g** mlevenih oraha
- **1** **caš** kisele vode
- **1** **pr**asak za pecivo
- **2** **pom**orandže
- **250 g** **urmi**
- **3** **kaš**ike griza
- **10** **kaš**ika šecera

Za šerbet:

- **800 g** šecera
- **800 ml** vode
- **2** **van**ile

Priprema

Najpre napraviti fil, pomešati 200 grama oraha sa 3 kašike griza i 2 narendane kore narandže.

Zatim casu kisele vode pomešati sa dve ceene narandže i praškom za pecivo.

Reati po tri kore i to prvu koru posuti po malo kristal šecerom i pripremljenim sokom. Isto ponoviti i sa drugom i trecom korom s tim što na trecu koru treba staviti i nekoliko kašika fila i celom dužinom poreati urme i uviti u

rolat. Pre pecenja baklavu iseci. Pece se oko 40 minuta na 180 stepeni.

Savet