

## **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 čaša** kisele vode
- **1** prasak za pecivo
- **2** pomorandže
- **250 g** gurmi
- **3 kašike** griza
- **10 kašika** šecera

#### **Za šerbet:**

- **800 g** šecera
- **800 ml** vode
- **2** vanile

### **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 uvit u

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

### **Savet**