Grcka baklava (3)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za baklavu
- ulje

Za šerbet:

- **6 dl**vode
- **500 g**šecera
- **1-2**limuna

Za fil:

- **150 g**šecera
- **2,5 dl**vode
- **2-3 kašike** griza
- **300 g**mlevenih oraha

Priprema

Prvo napravite šerbet: Vodu i šecer prokuvajte i ohladite, dodajte tanko isecene kolutove limuna. Za fil: Prokuvajte šecer, vodu i griz. Skinite sa vatre, dodajte orahe i promešajte. U podmazanom plehu, prvu koru samo poprskajte uljem, a drugu, kao i ostale, sve do poslednje dve-filujte. Poslednje dve samo poprskajte uljem, kao i prvu. Isecite na kocke i pecite, dok ne porumeni. Vrucu baklavu prelijte hladnim šerbetom. Prijatno!

Savet