

Menaž baklava



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklave
- **300 g** Menaž čokolade
- **300 g** mlevenih oraha
- **250 g** margarina

Sirup:

- **500 g** šećera
- **600 ml** vode
- **1** limun

Priprema

Skuvati sirup od šećera i vode, dodati mu sok od jednog limuna pa ostaviti da se ohladi. Na tihoj vatri otopiti čokoladu. Dodati orahe i dobro promešati fil. Kore odvojiti, pa svaku saviti na pola po dužini. Na strani na kojoj su ivice staviti fil celom dužinom pa cvrsto urolati. Ponoviti postupak dok se ne utroši materijal. Kore gusto poreati u uljem namašćen pleh. Iseci na parčice dužine oko 5 cm. Preliti rastopljenim margarinom i peci u dobro zagrejanjoj rerni (oko 200 stepeni) oko pola sata. Vruće baklavice preliter hladnim sirupom.

Savet