

# **Baklava**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za baklavu:**

- **500 g** kora za baklavu
- **500 g** mlevenih oraha
- **200 g** margarina
- **100 ml** ulja
- **100 g** šecera

### **Za preliv:**

- **3** čaše (**250 ml**) šecera
- **4** čaše vode
- **1** limun

## **Priprema**

Izmešati orahe i 100 g šecera. Nauljiti pleh, staviti dve kore posute ih orasima, dve kore, orasi i tako redom. Na kraju trebaju da budu dve kore. Tako spremljenu baklavu oštirim nožem iseci na kocke ili trouglove.

Margarin i ulje staviti na šporet da se margarin istopi. Isecenu baklavu peliti tako vrelin margarinom i uljem. Ostaviti 10-tak minuta da baklava upije masnocu. Peci na 180 stepeni.

Preliv za baklavu: Vodu, šecer i sok od jednog limuna staviti da prokljuca. Od momenta kljuicanja kuvati još deset minuta. Prohlaenu baklavu zaliti toplim sirupom.

**Savet**

Prijatno!