

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 caše (250 ml)** šecera
- **4 caše** vode
- **1** limun

Priprema

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

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

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

Savet

Prijatno!