

Baklava sa kiselim mlekom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- 4 jajeta
- **250 g** šecera
- **2,5 dl** ulja
- **2,5 dl** kiselog mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5 kašika** mlevenog keksa
- **100 g** suvog groža
- **2,5 dl** kisele vode
- **500 g** šecera
- **1** limun

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom. U umucena jaja dodati keselo mleko, ulje i prašak za pecivo. U nauljenu posudu za pecenje staviti cetvrtinu kora. Na kore naneti fil, zatim staviti još cetvrtinu kora pa premazati filom i posuti mlevenim keksom i suvim grožem. Sa preostalim materijalom ponoviti postupak. Baklavu iseci na kocke poprskati uljem i peci 40 minuta na 200 stepeni u zagrejanoj rerni. Šerbet: U šerpu na šporetu sipati kiselu vodu, dodati šecer i kuvati. Limun iseci na kolutove i dodati u šerpu. Kada šerbet dobije potrebnu gustinu dodati sok od limuna, skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Vrucu baklavu preliti ohlaenim sirupom.

Savet

Odlina baklava.