

Baklava (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **100 g** šecera
- **500 g** oraha mlevenih
- **100 g** seckanih oraha
- **250 g** margarina
- **1 dl** ulja

Za preliv:

- **750 g** šecera
- **1 l** vode
- **1** sok od limuna

I još:

- **1** limun (kriške)

Priprema

Nauljiti pleh pa staviti dve kore. U vanglici izmešati orahe mlevene, seckane i šecer i posuti preko kora, pa jedna kora, pa orah i tako do kraja. Na kraju staviti 2 kore. Iseći baklavu na kocke.

Margarin i ulje istopiti pa prelitи baklavu i ostaviti 15-20 minuta da baklava upije masnoci. Peci na 180°C.

Vodu, šecer i sok od limuna staviti da kuva. Kada prokljuca kuvati 15 minuta. Vrucu baklavu prelitи hladnim šerbetom. Kriške limuna poslagati po baklavi.

Savet

Baklavu je najbolje dan ranije napraviti da bi lepo upila šerbet.