

Baklava sa orasima (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g kora za pitu
- **150** g mlevene plazme
- **200** g mlevenih oraha
- **1/2** margarina
- **500** ml vode
- **500** g šecera
- **1** kesica vanil šecera

Priprema

Fil: Rastopiti 1/2 margarina i sjediniti ga sa mlevenom plazmom i orasima.

Kore se poprskaju sa rastopljenim margarinom. Fil se uvija u po dve kore od jednom.

Kore se sve uviju i poreaju u pleh.

Pleh se stavi u zagrejanu pecnicu i pece dok kore ne dobiju braonkastu boju i postanu hrskave.

Preliv: Ukuva se 500 ml vode i 500 g šecera od 10-15 minuta dok ne prokljuca. Ispecenu baklavu iseci na kocke, nakon toga prelitи sa prelivom.

Savet