

Baklava sa jabukama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** kora za pitu
- **1 kg** jabuka
- **50 g** kristal šecera
- **100 g** mlevenih orah
- **1 kesica** cimeta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1/2** limuna
- **2 dl** ulja
- **2 dl** vode
- Šerbet:
- **300 g** kristal šecera
- **150 ml** vode

Priprema

Narendati jabuke na krupnu stranu rendeta, poprskati ih limunovim sokom, da ne bi izgubile lepu njihovu boju. U šerpu staviti na dnu malo ulje, zatim dodati šecer i narendane jabuke pa dinstati na laganoj vatri. Dinstati sve dok ne ispari sav sok od jabuka. U dinstane jabuke dodati mlevene orahe, pa promešati da bih se orasi poparili. U ovu smesu dodati cimet i vanilin šecer. Ostaviti da se ova smesa ohladi. Kore preseći na cetiri jednake trake po dužini. Reati po dve trake, jedna na drugu, premazati uljem i poprskati malo vodom pa zatim staviti fil. Uviti u trougao. Kore filovati sve dok ne potrošite sav materijal. Uvijenu baklavu reati jednu do druge u pleh premazan uljem, zatim poprskati uljem i vodom i peci na 180 C 20-30 minuta. Staviti šecer i vodu u šerpu, zagrejati i pustiti da šerbet vri 10 minuta. Pecenu baklavu preliti vrućim sirupom. Ostaviti da se baklave natope i upiju sirup, a posle nekog vremena okrenuti baklavu na drugu stranu, da se kompletno natope. Prijatno.

Savet