

Baklava sa makom i višnjama (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetankih kora
- 4**j**ajeta
- **1** **čaš**ajogurta
- **1** **čaš**ašecera
- **1/2** **čaš**eulja
- **1** **čaš**a griza
- **1** **čaš**amaka
- **300 g**višanja

Sirup:

- **2** **čaš**e vode
- **2** **čaš**ešecera
- **1**limun

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom, dodati jogurt, ulje, griz i mak. Uzeti tri kore mazati ih smesom na četvrtoj na sredini poreati oceene višnje pa urolati. Skuvati od vode i šećera preliv, kad je gotov dodati limun po želji. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta, dok ne porumeni. Peceno narezati i vruće preliti skuvanim prelivom od vode i šećera.

Savet