

Baklava (11)



težina: **lako**

za: **32** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za sirup:

- **7,5 dl (3 šolje)**vode
- **oko 600 g (3 šolje)**šecera
- **1**limun - sok

I još:

- **500 g**tankih kora za pite

Za fil:

- **200 g**seckanih oraha
- **250-300 g (može i 200 g)**mlevenih oraha
- **2** dlulja
- **40-50 g (koliko imate, a i ne mora)**suvog groža
- **1 dl (1 čaša)**kisele vode
- **1 šolja** šecera

Priprema

U šerpicu sipajte vodu i šećer. Uključite na jaku vatru da provri. Vri samo minut-dva, sklonite sa ringle i sipajte sok od limuna. Ostavite sirup da se hladi dok vi reate baklavu.

Izmerite kore za baklavu prema plehu i isecite ako ne odgovaraju. Namažite uljem pleh.

Reati: Prva kora se popraska uljem, druga kora se popraska uljem. Treća kora se popraska uljem, kiselim vodom, šaka mlevenih oraha, šaka seckanih oraha i jedna supena kašika šećera- sve ravnomerno po malo. Dodati malo suvog groža (ne mora) otprilike na tri kore - recimo trecu, sedmu i na poslednju.

Poslednje dve kore popraskati samo uljem i kiselim vodom.

Iseci baklavu i po želji posuti cimetom.

Peci (sušiti) u zagrejanj rerni (200 C* / 375F*) dvadeset minuta - zavisi od rerne - dok ne porumeni.

Preliti sirupom i ostaviti da odstoji.

Služiti hladnu.

Savet

Gramazu šeera sam upisala otprilike, jer ja merim na šolje. U moj pleh za peenje je mera tri šolje za belu kafu, ako vama ispadne puno tenosti na kraju kada prelijete baklavu i ona (ne popije sve) i pliva u sirupu- jednostavno polako izlijte sirup iz pleha u kome e vam stajati baklava u frižideru i nema greške. Sei baklavu je najduži deo, odaberite oštar i špicast nož sa kojim ete imati kontrolu - da nije prevelik.