

Grcka baklava (5)



težina: **tesko**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **95** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za baklavu
- **200** gsuvog groža
- **400** goraha seckanih i mlevenih
- **100** gšecera
- **po potrebi**ulje
- Šerbet:
- **800** gšecera
- **1/2**limuna
- **800** mlvode

Priprema

Skuvati vodu i šecer isecen limun na kolutove, kuvati dok se zgusne malo. Ostavimo da se hladne šerbe. Pomiješamo grože, šecer i orahe. Slažemo 3 jufke i premazujemo uljem svaku jufku, secemo na 5 traka i stavimo pomiješanu smesu po jednu kašiku od prilike.

Pravimo trougao, tako sa svakom jufkom i reamo u pleh nauljen.

Pecemo na 180C 30 minuta. Prelijemo šerbetom hladnim.

Savet

Najbolja baklava :)