

Baklava sa makom ili orasima

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 400 g šecera
- 2 čaše ulja
- 2 praška za pecivo
- 2 vanilin šecera
- 1 kg kora za baklavu
- 300 g maka ili 1/2 kg oraha

Preliv:

- 1 l vode
- 600 g šecera

Priprema

Pomesati sve sastojke (sem za preliv) u to staviti ili mak ili orahe. Tom smesom mazati svaku koru i reati u predhodno podmazan pleh. Pre pecenja iseci na kockice.

Peci na 180 stepeni 5-10 min da porumeni.

Prokuvati 1 l vode sa šecerom i kad se baklava izvadi iz rerne preliterati je.

Ko voli može staviti i suvo grože. Kolicina je na prvi pogled bas velika, ali za ljubitelje maka brzo nestane!