

# *Brza griz baklava*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 šoljica ulja
- 250 g griza
- 1 pakovanje kora za pite i baklave
- 100 g šecera
- 1 šolja vode

## **Priprema**

Umutiti 5 celih jaja, 5 kašika šecera, dodati 1 vanilin šecer, dodati 1 šoljicu ulja i 250 g griza.

Sve to lepo promešati, da se dobije srednje gusta smesa.

Svaku koru premazati sa smesom i reati ih u podmazan pleh. Ispeci baklavu.

Preliv: Ušpinovati 100 g šecera i šolju vode i time preliteri vruću baklavu.