

## Baklava (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** tankih kora
- **350 g** prepečenih i mlevenih oraha
- **500 g** šecera
- **1/2** l vode
- **2** limuna
- **1** vanilin šecer
- **2** dlulja

## Priprema

Praviti štrudlice od po 3 kore na sledeci nacin: na svaku koru sipati po nekoliko kašika oraha, od prve do trece, pa cvrsto uvijati rolnice. Seci na komade željene velicine i poreati u pleh. Zagrejati jako ulje i preliti preko baklave. Peci oko pola sata na 150 stepeni.

Ušpinovati šecer sa vodom, kuvati desetak minuta kada provri. Kada se malo prohladi, iscediti sok od jednog limuna, a drugi iseci ne kolutove. Umešati i vanilin šecer.

Hladnu baklavu preliti mlakim prelivom. Ostaviti minimum nekoliko sati da se upije.

## Savet