

Grcka baklava



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora
- **500 g**mlevenih oraha
- **150 g**margarina ili maslaca
- Za fil:
 - **700 g**šecera
 - **500 ml**vode
 - **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Kore iseci na trake.

Pocetak trake preklopiti, i staviti kašiku oraha.

Uvijati trake u trouglove.

Trouglove poredjati u podmazan pleh i narendati margarin. Peci u zagrejanoj pecnici na 170 C 20 minuta.

Od vode i šecera napraviti sirup, dodati vanilin šecer i isceen limun. Kada se sirup ohladi preliti ga preko vrucih

baklavica. Prijatno.

Savet