Baklave

težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 kg**kora za baklavu
- **500 g**mlevenih oraha
- **500 g**seckanih oraha
- **100 g**belog suvog groža

Serbet

- **1,5kg**Secera
- **1,7L**Vode
- **1/2**Limuna

Priprema

1 kg kora za baklavu raširiti na sto, lenjirom obeležiti širinu trake na 8 cm, tako da dobijemo pet traka. Trake iseci nožem, sve trake staviti na jednu gomilu. Staviti (spojiti) tri trake jednu na drugu, pa onda na zadnju traku posuti kašicicom ulja uzduž, zatim posuti jednu supenu kašiku mlevenih oraha takoe uzduž trake ali ne do samog vrha. Na donji pocetak trake staviti sacicu seckanih oraha i dva zrna suvog groža. Uvijati trouglove, pri samom kraju ostatak zaseci nožem da bi estetski lepše izgledalo. Baklave reati u pouljen pleh, kada se pleh napuni sipati ulje u saku i nakvasiti baklave odozgo da nebi pucale prilikom pecenja. Staviti pleh u vrucu rernu na 220 stepeni i peci dok ne porumeni. Šerbet: staviti u šerpu šecer i vodu da se kuva oko 20 minuta od pocetka vrenja, pred sam kraj isceditи limun u šerbet. Izvaditi baklave i preko vrelih baklava sipati kutlacom vreo šerbet da baklave plivaju u njemu i prekriti folijom. Posle petnaestak minuta svaku baklavu okrenuti naliti ostatkom šerbeta, prekriti folijom i ostaviti da prenoci. Sutra dan baklave izvaditi u plasticnu ciniju.

Savet

Isto se ovakve baklave mogu praviti i sa višnjama, umesto seckanih oraha i suvog groža staviti visnje iz zamrzivaca. Od jednog kilograma kora za baklavu može izaci oko 50 baklava, sve zavisi od kvaliteta kora.