

oko baklavice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za baklavu
- 250 gmlevenih oraha
- 50 g suvog groza
- 4 kašike griza
- 1 šoljica ulja
- 1 šoljica vode
- 1 kesica praška za pecivo

Za sirup:

- 350 g šecera
- 350 ml vode
- 1/2 limuna

Za preliv:

- 100 g čokolade
- 2 kašike ulja
- 2 kašike vode

Priprema

Ulje, vodu i prašak za pecivo pomešati. Povremeno mešati dok se prašak za pecivo ne istopi. Kore radvojiti

jednu od druge. Orahe, griz i suvo groze pomešati u posebnoj posudi. Na sledeci nacin praviti baklavice: Jednu koru poprskati smesom od vode, ulja i pr za pecivo pa je prekriti drugom korom. I nju isto poprskati. Na dnu druge kore, celom dužinom staviti orahe pomešane grizom i grozem pa onda uviti u rolat. Na ovaj nacin praviti rolate i reati u pleh podmazan uljem. Rolate iseci pre pecenja na željenu dužinu i poprskati preostalom smesom od vode i ulja. Peci na 180 stepeni dok ne porumene.

Skuvati sirup od šecera i vode. U toku kljucanja dodati pola limuna isecenog na kolutove. Pecene baklavice prelitati vrucim sirupom i ostaviti da se ohlade.

Kad se baklavice ohlade razdvojiti ih jednu od druge i poreati na anjcer. Istopiti cokoladu s vodom i uljem pa prelitati preko baklavica.

Savet