

Baklava (4)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora
- **300 g**mlevenih oraha
- **150 ml**ulja
- **600 g**šecera
- **600 ml**vode
- **1**vanil šećer
- **1/2**limuna

Priprema

Odvojiti po 3 kore za jedan rolat.

Na prvu i drugu koru staviti po jednu, a na trecu dve kasike oraha. vrsto uviti rolate.

Iseci na komade željene velicine i poreati u pleh.

Ulje dobro zagrijati i preliti rolnice. Peci 20-25 minuta u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni.

Od vode i šecera skuvati sirup, kad provri, kuvati još 10 minuta. Pred kraj kuvanja dodati vanil šećer i sok od pola limuna. Prohlaene baklave preliti vrućim sirupom i ostaviti nekoliko sati da dobro upiju.

Prijatno!

Savet