

## ***Baklava sa grizom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** čaše jogurta
- **2** čaše ulja
- **2** čaše šecera
- **2** čaše griza
- **500 g** tankih kora za baklavu

#### **za serbe**

- **400 g** šecera
- **400 ml** vode

### **Priprema**

Jaja umutiti, dodati prašak za pecivo, šećer, ulje, griz i jogurt. Sve fino sjediniti. Tepsiju podmazati sa puterom i staviti tri kore, preko kora staviti fila i sve tako dok se ne potroše i kore i fil. Poslednje tri kore premazati sa otopljenim puterom staviti na 180 stepeni i peći oko 50 minuta. Dok se baklava peče skuvati šerbe. U šerpu staviti vodu i šećer, kad provri smanjiti temperaturu i pustiti da vri 10 minuta. Ohladjenim šerbetom preliti prohladnu baklavu. Prijatno.

### **Savet**

Mere za baklavu su aše od 2dl.