

Baklava



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za baklavu:

- **500 g**kora za baklavu
- **250 g**maslaca ili margarina
- **250 g**mlevenih oraha
- **250 g**mlevena keksa

Sirup:

- **750 g**šecera
- **6 dl**vode
- **1**vanilin šecer
- **1/2**limuna

Priprema

Margarin istopiti. Mlevene orahe i mleveni keks pomešati. Uzeti pleh velicine 20x35 cm. Na dno pleha staviti 2 kore, premazati koru margarinom posuti mešavinom oraha i keksa (jedna šaka), staviti opet koru, premazati margarinom, posuti orasima i keksom. Tako svaku koru posipati istopljenim maslacem i posipati mlevenim orasima i keksom dok ne utrošimo celu kolicinu. Na vrhu staviti 2 kore jednu na drugu. Zadnje dve kore samo premazati maslacem. Iseci baklavu i preostalim istopljenim maslacem premazati i peci. Kad se ispece preliteri skuvanim i ohladjenim sirupom. Sirup: Skuvati 750 g šecera sa 6 dl vode, 1 vanilin šecerom. Kuvati od kad provri 10 minuta. Pred kraj dodati kiške od 1/2 limuna.

Savet