

Lazna baklava



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** kore za pitu
- **200-250 g** mlevenih oraha
- šećer po ukusu
- ulje

Za sirup:

- **200 g** šećera
- **2 dl** vode

Priprema

U orahe umesati secer po ukusu. Uzeti jednu koru poprskati uljem staviti drugu koru posuti orasima uviti u rolat i tako dok se ne potrose sastojci. Poredati u nauljen pleh peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Secer i vodu staviti da vri i kuvati 5-10 minuta. Kolac iseci i preliteri sirupom.

Savet