

## **Socna baklava**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** pakovanjakora za pitu
- **500** gmlevenih oraha
- **200** mlulja
- **100** gšecera
- Za sirup:
  - **800** gvode
  - **1** limun
  - **600** gšecera

### **Priprema**

Skuvati sirup od šecera i vode. Ostaviti da se ohladi. Nacediti jedan limun.

U pouljen pleh staviti dve kore, premazati ih uljem, malo šecerom i orasima.

I tako reati sve dok ima materijala. Zadnju koru premazati mešavinom vode i ulja. Peci na 180 C, 30 minuta, dok se lepo ne zapece. Gotovu vrucu baklavu prelti hladnim sirupom i ostaviti lepo da upije. Seci na kocke i poslužiti. Prijatno!

### **Savet**