

Socna baklava



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanj**akora za pitu
- **500 gm**levenih oraha
- **200 ml**ulja
- **100 g**šecera
- Za sirup:
- **800 g**vode
- **1** limun
- **600 g**šecera

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 re?ati sve dok ima materijala. Zadnju koru premazati mešavinom vode i ulja. Peci na 180 C, 30 minuta, dok se lepo ne zapece. Gotovu vruću baklavu preli hladnim sirupom i ostaviti lepo da upije. Seci na kocke i poslužiti. Prijatno!

Savet