

## *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 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**