

Baklava sa orasima i suvim grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za baklavu:

- **500** gkora za pitu
- **500** gmlevenih oraha
- **200** gsuvo grože
- **po potrebi**ulje

Za sirup:

- **1** l vode
- **800** gšecera

Priprema

Uzimati po tri kore, svaku koru poprskati uljem.

Zatim svaku trecu nadenuti orasima i suvim grožem.

Uviti kore u rolat. Tako sve dok se ne utroše kore.

Urolavanu baklavu seci na kocke.

Zatim reati u tepsiji i peci na 170 C, oko 35 minuta. Kad se baklava ispece staviti da se ohladi.

U duljoj šerpi staviti vodu i šecer, i kuvati nekih 10-tak minuta kad provri.

Kada se sirup skuva, preliteri odma vruce na ohladjenu baklavu.

Baklavu servirati na tacni.

Savet

Kada pravite sirup najbolje je da stavljate šolja vode, šolja šeera. Kad prelivate sirup jedno od tih dva mora da bude hladni a jedno vrue, na primer baklava hladna a sirup vru.