

Baklava sa makom (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** tankih kora
- **200 g** mlevenog maka
- **100 g** prezli
- **1 dlulja**

Za sirup:

- **700 g** šecera
- **800 ml** vode
- **1** limun
- **1 kesica** vanilin šecer

Priprema

Kore reati u pleh. Dve kora, pa preko njih posuti mak i prezle. I tako dok se materijal ne istroši. Na kraju završiti sa dve kore. Iseci na kocke. Ulje ugrejati (da bude vrelo) i preliti isecene kore. Staviti ih da se peku u zagrejnoj rerni na 220 C, oko 20 minuta.

Dok se kore peku, pripremiti sirup. Sipati šecer, vodu, vanilin šecer i pola limuna iseci na krugove, a iz druge polovine iscediti sok. Sirup treba da vri oko 15 minuta. Ne treba da bude previše tecan.

Kada je baklava gotova, preliti je vrucim sirupom, svuda podjednako. Ostaviti je par sati da se ohladi i upije sirup.

Savet