

## **Baklava sa makom (3)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** tankih kora
- **200 gm**levenog maka
- **100 g**prezli
- **1 dl**ulja

#### **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 preliteri 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, preli je vrućim sirupom, svuda podjednako. Ostaviti je par sati da se ohladi i upije sirup.

## **Savet**