

Baklava



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgtankih kora**
- **500 gseckanih oraha**
- **250 gsuvog groža**
- **250 gsmeeg Sunoko šecera**
- **100 ml ulja**
- **125 g putera**

Preliv–šerbet:

- **800 gSunoko šecera**
- **700 mlvode**
- **100 glimuna isecenog na tanke kolutice**

Priprema

500 g oraha sitno iseckati pa dodati 250 g suvog groža i 250 g Sunoko smeeg šecera. 125 g putera istopiti i pomešati sa 100 ml ulja.

U pleh stavljati po 3 kore. Svaku koru premazati puterom, posuti orasima i reati sve dok se ne potroše kore i fil.

Napravljenu baklavu iseci na kocke i peci na 180 stepeni oko 50 minuta.

Preliv – šerbet: 800 g Sunoko šecera, 700 ml vode i 100 g limuna isecenog na kolutice staviti da provri uz povremeno mešanje, a zatim ohladiti.

Ohlaenu baklavu zaliti hladnim prelivom-šerbetom.

Savet