

Baklava, suvo groždje i bademi



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetankih kora za pitu
- **400 g**mlevenih badema
- **100 g**suvog groža
- **50 g**putera

Agda (šecerni sirup):

- **300 g** šecera
- **1 kašika**limuna
- **1,1/2 šolja**vode

Priprema

Pripremimo sastojke:

Otopimo puter. Spremmo tepsiju u kojoj cemo peci baklave. Izmeljemo bademe.

Sada u namašćen pleh stavimo jenu po jednu, ukupno 8 kora. Svaku koru obilno premažemo puterom. Na osmu koru sipamo mlevene bademe i suvo grože (oko trecine).

Ja sam na svake dve sledece kore sipala malo badema i malo suvog groža. Kada istrošim sav badem i suvo grože, ostane mi još 6 kora, koje naslažem na vrh. Sve kore pojedinačno, obilno mažemo puterom. Pre pecenja

secemo baklavu na ravne kocke ili trouglove.

U šerpi kuvati secer i vodu. Kada provri ostaviti da se kuva bar 5 minuta. Dodati 1 šoljicu od crne kafe tople vode i kada smesa ponovo provri dodati 2-3 kapi limunovog soka. Vrucom agdom politi pecenu mlaku baklavu. Ostaviti da baklava upija agdu. Pecemo 45 minuta.

Savet

Znam da se Baklava naješe pravi sa filom od oraha, ali ja najviše volim ovu sa mlevenim bademom i suvim grožem.