

Baklava, orasi, jabuka, suvo grožđe



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetankih kora
- **100 gm**levenih oraha
- **2**rendane jabuke
- **3 šolje**šecera (2 za agdu)
- **1 kašic**icacimeta
- **150 g**suvog grožđa
- **30 g**otopljenog putera za premazivanje kora
- **3 kašic**iceimuna

Priprema

Pripremimo sastojke.

Oljuštimo i izrendamo jabuke. Dodamo 1/2 šolje šecera i cimet. Ubacimo suvo groždje, izmlevene orahe. Sve dobro sjedinimo.

Sada pocnemo u namašćenom plehu da redjamo. Koru pa, namažemo dobro puterom, pa opet jednu i tako šest kora. Sipamo fil pa onda ređamo opet 2 kore, premazane puterom. Na to sipamo fil, pa opet 2 kore. Poslednji sloj završimo sa 6 kora, kao i dno. Kore isecemo pre pecenja na komade linijski ili dijagonalno vaš izbor.

Pecemo 25 minuta. Dok se baklava pece, napravimo agdu od 2,5 šolje šećera i 2,5 šolje vode, kao i sok od limuna. Na srednjoj temperaturi pustimo da se agda zgusne u sirup. Ovo treba da bude gotovo u isto vreme kad je i baklava pecena.

Nalijemo baklavu sa sirupom i ostavimo da stoji par sati da baklava upije sirup.

Savet

Mislim da do sada još nikad nisam pravila istu baklavu dva puta. Svi znamo da je veoma slatka pa je pravim nekoliko puta u godini. Ovde suvo grožđe bude mnogo ukusnije, ako ga ostavite pre upotrebe malo potopljeno u vodu da nabubri. I naravno bilo šta pravimo sa korama za pitu, treba uvek dobro namazati puterom.