

Baklava, orasi, jabuka, suvo grože



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjetankih kora**
- **100 gmlevenih oraha**
- 2rendane jabuke
- **3 šolješecera** (2 za agdu)
- **1 kašicicacimeta**
- **150 gsuvog groža**
- **30 gotopljenog putera za premazivanje kora**
- **3 kašiciceimuna**

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 namašcenom plehu da redjamo. Koru pa, namažemo dobro puterom, pa opet jednu i tako šest kora. Sipamo fil pa onda reamo 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 šecera 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 grože 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.