

## **Baklava (7)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** kora za baklavu
- **100 g** šecera
- **500 g** oraha mlevenih
- **100 g** seckanih oraha
- **250 g** margarina
- **1** dlulja

#### **Za preliv:**

- **750 g** šecera
- **1 l** vode
- **1** sok od limuna

#### **I još:**

- **1** limun (kriške)

### **Priprema**

Nauljiti pleh pa staviti dve kore. U vanglici izmešati orahe mlevene, seckane i šecer i posuti preko kora, pa jedna kora, pa orah i tako do kraja. Na kraju staviti 2 kore. Iseci baklavu na kocke.

Margarin i ulje istopiti pa preliteri baklavu i ostaviti 15-20 minuta da baklava upije masnocu. Peci na 180°C.

Vodu, šecer i sok od limuna staviti da kuva. Kada prokljuca kuvati 15 minuta. Vrucu baklavu preliteri hladnim šerbetom. Kriške limuna poslagati po baklavi.

### **Savet**

Baklavu je najbolje dan ranije napraviti da bi lepo upila šerbet.