

## ***Baklavice - Baklave***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **200** gmlevenih oraha
- **200** gsuvog grož?a
- **200** gcokolade za kuvanje
- **250** gmargarina

#### **Za sirup:**

- **1** l vode
- **1** kgšecera
- **po želji** limunova kora

### **Priprema**

U šerpu sipajte 1 l vode, dodajte 1 kg šecera i uključite ringlu na najjace da provri. Kada provri sklonite sa ringle i ostavite da se hladi.

Izrendajte cokoladu za kuvanje, dodajte mlevene orahe, suvo grož?e i sve to promešajte kašikom.

Uzmite jednu koru, presavijte je na pola, tako da krajevi budu prema vama i uz ivicu pore?ajte fil ( širine 3 cm).

Uvijte u rolnicu i stavite u pleh.

Kada porežete sve rolnice, isecite ih tako da velicina rolnice bude 10ak cm.

Rastopite margarin pa time prelijte baklavice svuda ravnomerno.

Pecite ih u rerni koja je prethodno zagrejana na 220 stepeni 15 minuta.

Kada su baklavice pecene, izvadite ih iz rerne i tako vruce ih prelijte ohlaženim sirupom.

U sirup možete dodati i rendanu koru jednog limuna).

### **Savet**

Ostale recepte možete pogledati na mom Youtube kanalu: Kuvaj uživo