

## ***Baklava sa orasima (2)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **150** gmlevene plazme
- **200** gmlevenih oraha
- **1/2**margarina
- **500 ml**vode
- **500** gšecera
- **1 kesica**vanil šecera

### **Priprema**

Fil: Rastopiti 1/2 margarina i sjediniti ga sa mlevenom plazmom i orasima.

Kore se poprskaju sa rastopljenim margarinom. Fil se uvija u po dve kore od jednom.

Kore se sve uviju i poreaju u pleh.

Pleh se stavi u zagrejanu pecnicu i pece dok kore ne dobiju braonkastu boju i postanu hrskave.

Preliv: Ukuva se 500 ml vode i 500 g šecera od 10-15 minuta dok ne prokljuca. Ispecenu baklavu iseci na kocke, nakon toga preliti sa prelivom.

**Savet**