

## *Baklava sa makom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600 g kora tankih za pitu

#### **Fil:**

- 5 jaja
- 250 g šecera
- 250 g ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 kisela pavlaka
- 300 g mlevenog maka
- 5 kasika šecera

#### **Šerbet:**

- 800 g šecera
- 1/2 l vode

### **Priprema**

Mak i šecer sjediniti.

Re?ati koru, fil, mak sve dok se sastojci ne potroše.

Iseci na kocke, preliteri sa malo fila i peci 30 min na oko 200 C.

Preliti šerbetom koji se pravi od 800 g šećera i 1/2l vode.