

## ***Baklava sa makom i višnjama (2)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovan**jetankih kora
- **4**jajeta
- **1** **caša**jogurta
- **1** **caša**šecera
- **1/2** **caše**ulja
- **1** **caša** griza
- **1** **caša**maka
- **300** gvišanja

#### **Sirup:**

- **2** **caše**vode
- **2** **caše**šecera
- **1**limun

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šecerom, dodati jogurt, ulje, griz i mak. Uzeti tri kore mazati ih smesom na cetvrtoj na sredini poreati oceene višnje pa urolati. Skuvati od vode i šecera preliv, kad je gotov dodati limun po želji. Peci na 180 stepeni oko 30 minuta, dok ne porumeni. Peceno narezati i vruce preliteri skuvanim prelivom od vode i šecera.

### **Savet**