

# **Saragli (Baklavice)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

## **Sastojci**

### **Za baklavu:**

- **9** listovatanke kore za pitu
- **250 g** grubo sitnjenih oraha
- **1** kašicicacimeta
- **3** kašikešecera
- **220 g**putera

### **Za preliv:**

- **250 ml** vode
- **300 g**secera
- **40 g**tecnog meda
- **3** kašikesoka od limuna
- **1** šipkacimeta (nije obavezno)

### **Za dekoraciju:**

- **100** gusitnjeneh pistacija

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Zagrejte rernu na 170°C. Puter istopite u mikrotalasnoj ili u šerpici, na laganoj vatri. Orahe sitno iseckajte rucno ili u multipraktiku, ali ih nemojte pretvoriti u prah. Ja sam ih stavila u kesu i usitnila oklagijom. Izmešajte ih sa šecerom i kašicicom cimeta.

Pocnite da slažete kore, tako što cete svaku premazivati puterom, a na svaku drugu stavljati smesu koju ste pripremili. Ostavite malo praznog prostora pri krajevima kora, oko 1cm. Podelite i smesu i puter tako da sve utrošite, osim malo putera za premazivanje kolutica na kraju. Poslednju koru samo premažite njime. Preklopite obod dužih strana (na koji niste stavili fil) tako da prilikom umotavanja kora u rolat fil ne bi curio sa strana. Savijajte rolat (po kracoj strani) trudeći se da formirate što cvršcu rolnu, tako da ne ostaje prazan prostor između slojeva.

Premažite puterom i pecite oko 30-35 minuta na 160-170°C.

Napravite sirup tako što cete vodu, šecer, med i šipku cimeta staviti u šerpu i pustiti da provri. Kuvati zatim oko 7-8 minuta i dodati sok od limuna. Sacekajte da ponovo provri i kuvajte oko 7-8 minuta.

Gotov saragli zalijte sirupom Ostavite da se saragli sasvim ohladi, a zatim dekorisite seckanim pistacima (neslanim!)

Ovako.

## Savet

Ove baklavice sam spazila kod drugarice blogerke i odmah mi se dopalo ime ali i nain kako se priprema. Veoma su ukusne.