

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 kašicica** cimeta
- **3 kašike** šecera
- **220 g** putera

Za preliv:

- **250 ml** vode
- **300 g** šecera
- **40 g** tecnog meda
- **3 kašike** soka od limuna
- **1 šipka** cimeta (nije obavezno)

Za dekoraciju:

- **100 g** sitnjenih pistacija

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrijte 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 šećerom i kašičicom 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) trudeci se da formirate što cvršću rolnu, tako da ne ostaje prazan prostor izmeu slojeva.

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

Napravite sirup tako što cete vodu, šećer, 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 dekorišite seckanim pistacima (neslanim!)

Ovako.

Savet

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