

Baklava (9)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** jufke za baklavu
- **250 g** putera
- **3 kašike** ulja
- **500 g** oraha

Sirup:

- **650 g** šećera
- **600 ml** vode
- **1** vanilin šećer
- **par kapi** soka od limuna

Priprema

Prvo pripremiti sirup: sjediniti šećer, vanilin šećer i vodu, pa kuhati 10-tak minuta. Dodati limun, pa na laganoj vatri "krckati" još 5-6 minuta. Ostaviti da se sirup ohladi.

Jufku izrezati na veličinu pleha (kod mene precnika oko 27 cm). Polovinu oraha samljeti, a polovinu narezati. Otopiti puter i ulje. Pleh premazati sa malo putera, pa staviti list jufke. etkicom premazati otopljenim puterom. Staviti drugi list, premazati puterom, pa posuti mješavinom mljevenih i sjeckanih oraha. Postupak ponavljati; iskoristiti i krajeve izrezane jufke (svaku premazati otopljenim puterom, a svaku drugu posipati orasima)! Na vrh se stavlja dva lista jufke. Oštrim nožem narezati baklavu; premazati otopljenim puterom.

Peci na 180 C oko 45 minuta.

Pecenu baklavu, toplu, preliti hladnim sirupom.

Savet