# *Posna baklava*

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**tankih kora za pitu
- **po potrebi**ulje
- **300 g**mlevenih oraha
- Za sirup:
- **800 g**šecera
- **2**vanil-šecera
- **400 ml**voda
- **1**limun

## Priprema

Pouljati pleh od elektricnog šporeta te staviti koru, premazati je uljem i tako ponavljati dok se ne utroše 4 kore, i cetvrtu koru premazati te posuti mlevenim orasima.

Postupak ponoviti sa još 4 kore i posuti mlevenim orasima.

Ponoviti postupak reanja kora i ulja dok se ne utroše sve kore. Zadnju koru premazati uljem...

...te iseci na trouglove.

Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Za to vreme pripremiti sirup: U šerpu uliti vodu, dodati šecer, vanil-šecer i limun secen na kolutive i staviti na vatru. Kad prokljuca kuvati još 5 minuta. Skloniti sa vatre. Pecenu baklavu izvaditi iz rerne i tako vrucu je preliti vrucim sirupom.

Ostaviti da se ohladi i upije sirup te servirati i poslužiti.

## Savet

Dragi moji Recepti i svi moji prijatelji i korisnici našeg predivnog portala, sve vas pozdravljam. Danas (sreda) slavimo sv. uric i pošto je posno delim recept baklave sa svima vama. Svima koji slave želim srenu slavu i sve najbolje.