

Baklava (10)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **100 g**seckanih oraha
- **300 g**mlevenih oraha
- **150 ml**ulja
- **650 g**šecera
- **700 ml**vode
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1/2**limuna (sok)

Priprema

U pleh (30x30cm) reati kore (isecene da odgovaraju dimenzijama pleha) i orahe. Na prve dve ili tri kore staviti seckane orahe, a na ostale mlevene.

Iseci na kocke pa možete svaku preseći i po dijagonali.

Ulje dobro zagrejati i preliti baklavu.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200C.

Od vode i šecera skuvati sirup, kad provri, kuvati još 7-8 minuta. Pred kraj kuvanja dodati vanil šecer i sok od pola limuna. Prohlaenu baklavu preliti vrućim sirupom i ostaviti nekoliko sati da dobro upije.

Uživajte!

Savet