

## Baklava (12)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg**kora
- **500 g**seckanih i mlevenih oraha
- **100 g**šecera
- **100 g**keksa mljevenog
- **po potrebi**ulje
- Saft:
- **1 kg**vode
- **1 kg**šecera
- **1**limun

## Priprema

Pomiješamo orahe, šećer, keks. 3 kore reamo jednu na drugu svaki red jufke premazan uljem, napunimo jufku smesom i urolamo. Tako svaku jufku. I reamo u pleh podmazan uljem. Pecemo 1h na 180 C.

U šerpu pomešamo vodu i šećer i promešamo skuvamo na vatri i isecemo limun na kolutove. Saft se kuva dok se ne zgusne. Pecenu koru nalijemo saftom hladnim.

## Savet

Ovako jedno mora biti hladno ili saft da se hladan da se prelije preko vrele baklave ili hladne baklave sa vrućim saftom.