

Grcka baklava (5)



težina: **tesko**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **95 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za baklavu
- 200 g suvog groža
- 400 g oraha seckanih i mlevenih
- 100 g šecera
- **po potrebi** ulje
- Šerbet:
- 800 g šecera
- 1/2 limuna
- 800 ml vode

Priprema

Skuvati vodu i šećer isecen limun na kolutove, kuvati dok se zgusne malo. Ostavimo da se hladne šerbe. Pomiješamo grože, šećer i orahe. Slažemo 3 jufke i premazujemo uljem svaku jufku, secemo na 5 traka i stavimo pomiješanu smesu po jednu kašiku od prilike.

Pravimo trougao, tako sa svakom jufkom i reamo u pleh nauljen.

Pecemo na 180C 30 minuta. Prelijemo šerbetom hladnim.

Savet

Najbolja baklava :)