Grcka baklava (6)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za baklavu:

- **9 komada**kora za baklavu
- **200 g**mlevenih oraha
- **50 g**suvog groža
- **1 kesica** vanilin šecera
- **po potrebi**ulje

Za preliv:

- **250 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**limun - sok
- **3 dl**vode

Priprema

Uzimati po dve kore i uzdužno ih iseci na 4 dela. Poprskati uljem.

U mlevene orahe sipati jedan vanilin šecer i izmešati. U donji ugao svakog dela kora sipati po kašiku oraha i staviti po 4-5 zrna suvog groža koje smo prethodno potopili u toplu vodu da malo odstoji, a onda ga oprali.

Ugao sa orasima presaviti u trougao.

Zamotavati baklavu tako da se na kraju dobije trougao.

Poreati ih u malo podmazan pleh i peci na 180 C 20-25 minuta da porumene.

Dok se baklava pece skuvati preliv od vode, šecera, vanilin šecera i pri kraju limunovog soka da se dobija blago gust preliv. Pecenu baklavu preliti sa vrucim prelivom. Poklopiti i ostaviti da upije tecnost. Posle desetak minuta baklave okrenuti na suprotnu stranu da bolje upiju tecnost. Poklopljenu opet ostaviti petnaestak minuta, pa je ponovo okrenuti i ostaviti poklopljenu da se dobro ohladi i upije preliv, pa je poslužiti.

Savet

Ostalo mi je 9 kora pa sam odluila napraviti grku baklavu. Ako pravite od celog pakovanja dodajte još pola sastojaka. Baklava je sona i nije preslatka. Uz koju malinu i limunadu od grejpa i limuna pravi je užitak.