

Baklava sa orasima (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za baklavu:

- **500 g**kora za baklavu
- **300 g**mlevenih oraha
- **150 g**krupnije mlevenih oraha
- **100 g**suvog groža
- **1**limun
- **125 g**putera
- **50 ml**ulja

Za preliv:

- **400 g**secera
- **1**vanil šecer
- **1**limun
- voda

Priprema

Duboki pleh podmazati tanko uljem. Maslac istopiti pa umešati u njega ulje. U podmazan pleh staviti tri kore jednu na drugu. Svaku poprskati mešavinom putera i ulja. Na trecu koru sipati orahe, suvo grože i rendanu koru limuna.

Na orahe staviti dve kore svaku poprskanu mesavinom ulja i putera. Opet posuti orahe, grože i koricu limuna. Reati tako dok ima materijala, a na kraju staviti dve poprskane kore i trecu suvu koru. Iseći baklavu na željeni

oblik, a ostatak mešavine putera i ulja ako se ohladila ugrejati pa poprskati isecenu baklavu. Peci u rerni deset minuta na 200'C i još 30 minuta na 180'C da lepo porumeni.

Preliv za baklavu pripremiti pre pravljenja baklave tako što sipate šefer u dublju šerpu i nalijete vode da bude dva prsta iznad šecera. Kad provri kuvati petnaestak minuta. Pred kraj kuvanja dodati vanil šefer, a kad preliv skinemo u njega stavimo kolutove jednog dobro opranog limuna. Ohlaen preliv sipati na vrucu pecenu baklavu. Pokriti baklavu dok upije preliv.

Ohladjenu baklavu služiti.

Savet

Jos jedan recept za ovaj omiljeni kola. Ko voli slae može skuvati preliv sa više šeera. Takoe ako volite gust preliv kuvajte ga duže (20 minuta).