

Baklava s jabukama i orasima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za baklavu
- **1 kg** rendanih jabuka
- **200 g** mlevenih oraha
- **250 g** putera
- **1 kašika** šecera

Za sirup:

- **600 ml** vode
- **600 g** šecera
- **1** limun
- **1 kesica** vanil šecera

Priprema

Jabuke oljuštiti i izrendati i posuti sa kašikom šecera. Propržiti da tecnost iz jabuka ispari. Skloniti sa vatre i dodati mlevene orahe i promešati. Staviti na sto jedan list kore, presaviti na pola sa uže strane pa stavljati kašikom gotov pripremljen fil. Rolati baklavu cvrsto.

Spremiti tepsiju i namaziti je uljem. Rolnice poslagati jednu uz drugu u pleh i zaseci ih na manje komade. Puter rastopiti pa s vrelinom premazati sve rolnice u plehu. Peci na 180C dok rolnice ne porumene. Pecenu baklavu ostaviti da se skroz ohladi. Za sirup u šerpicu sipati vodu, dodati šecer, dodati limun isecen na šnite i ostaviti da vri oko 10-15 minuta. Preliti vruće preko hladne baklave.

