

Dijet baklava



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za baklavu (tanke)
- 1 pakovanje višanja
- 100 g mleveni lešnik
- muskat orah
- limun
- vocni caj (po želji i ukusu)
- med
- ulje

Priprema

U litar proključale vode staviti 5-6 vrecica šaja i da odstoji. Prva kora, samo malo nauljiti, druga kora, višnje poredjati, po širini kore jedan red, posuti mlevenim lešnikom i muskatnim orahom. Smotati i staviti u podmazan pleh.

Kada se popuni pleh, nožem iseci na komade, dužine oko 5 cm.

Ispeci u zagrejanoj pecnici na 180 stepeni, oko 15-20 min.

Kada baklava bude pecena, preliti je skuvanim cajem u koji ste rastopili 6-7 kašika meda (po ukusu) i iscediti jedan limun.

Ohladiti u frižideru. Ako volite baš slatku baklavu, prilikom serviranja premazite svaku baklavicu medom i posipajte mlevenim lešnikom. Prijatno!