

Baklava (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- **300 g** mlevenih oraha
- **200 g** pecenih oraha
- **6 kašika** prezli
- **1 kg** tankih kora za pitu
- **maloulja** za premazivanje

Sirup:

- **500 g** šecera
- **700 ml** vode
- **2** vanilin šecera
- **1** limun

Priprema

U jednu posudu izmešati mlevene orahe, seckane orahe i prezle.

Tepsiju premažemo uljem. Uzmemo jednu koru i premažemo sa malo ulja, presavijemo je na pola, pa još jednom na pola.

Na traci od kore, do polovine stavimo orahe i onda presavijamo traku kore na trouglove do kraja.

Tako oblikovane baklave reamo u pleh. Pre pecenja kore premazati sa malo ulja. Staviti da se peku na 200 stepeni oko 10 minuta, onda smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci baklave još 40 minuta.

Pola sata pred kraj pecenja baklave staviti da se kuva sirup dok ne postane malo lepljiv za prste. Kuvamo ga oko 20 minuta i pred kraj dodajemo kriške limuna.

Kada se baklava ispekla preko vrele baklave sipamo vreli sirup. Ostavimo da se baklava dobro ohladi i upije sirup.

Savet