

Baklava sa lešnikom i plazmom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **400 g**mlevenog pecenog lešnika
- **250 g**mlevene posne plazme
- **150 g**šecera
- **100 ml**ulja
- 2vanil šecera

Preliv:

- **300 g**šecera
- **400 ml**vode
- 2 kriškelimuna

Priprema

Samleti pecene lešnikom i posnu plazmu, pomešati ih sa vanil šecerom i običnim šecerom. Pocinjemo sa slaganjem baklava: na pouljenom plehu stavimo prvu koru na koju nakapamo malo ulja, zatim stavimo drugu koru. Na drugu koru stavimo deo fila. Podelimo fil na onoliko delova koliko imamo kora, na desetak delova obično, jer na svaku sledeću koru se stavlja po deo fila, samo ostavimo dve kore koje idu odozgore na kraju. Slažemo baklavu dok ne potrošimo sve sastojke. Kada završimo sa slaganjem nakapamo malo ulja odozgore i isecemo baklave na kockice željene velicine. Pecemo na 200 stepeni oko 20 minuta. Kada se baklava ispeče pokrijemo krpom i ostavimo da se ohladi. Za to vreme skuvano preliv na sledeći nacin: stavimo šecer i vodu da provre, kuvamo desetak minuta, pred kraj kuvanja dodamo kriške limuna. Vrucim prelivom prelijemo hladnu baklavu. Najbolje je da baklava ostane preko noci kako bi lepo upila preliv.

Savet