

# ***Snahina Baklava***



težina: **srednje**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za baklavu
- **600 g**oraha secanih i mljevenih
- **3 kašike**šecera
- **100 g**kokosa
- **250 g**margarina
- Saft:
  - **1 l**vode
  - **800 g**šecera
  - **1**vanilin šecer
  - **1 kašik**meda
  - **2 kolutalimuna**

## **Priprema**

Saft: Pomiješati vodu i šecer, dodati med i vanilin šecer ostaviti da prokljuca, cim prokljuca dodati limun ostaviti da se saft malo zgusne. Ostaviti da se ohaldi. U vanglu pomiješati, orahe, šecer i kokos dobro promiješati. U podmazani pleh margarinom reati jednu koru pa premazati istopljeni margarin, preko jednu koru, pa opet premazati margarinom, trecu koru staviti i posuti smesom od oraha, preko reati opet po tri kore koje svaku premazujemo margarinom, na svaku trecu dodajemo smesu od oraha i kokosa sve dok na vrh ostanu tri kore premazane margarinom. Seci oštrim nožem na širinu i na dužinu i posle svaku kocku iseci napraviti trougao. Peci u rernu zagrijanu na 150 C pola sata pa povecati temperaturu na 200C. Pecenu baklavu naliti hladnim saftom.

## **Savet**

Secite kako zelite.Prijatno