

## *Suva pita (baklava)*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje tankih kora

#### **Za fil:**

- 300 g šecera
- 100 g suvog grožđa
- 300 g mlevenih oraha
- 1 čaša kisele vode
- ulje po potrebi

#### **Za sirup:**

- 500 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 1 limun
- 15 kašike vode

### **Priprema**

Podmazati pravougaoni pleh od rerne uljem. U činiji pomešati, šecer, kiselu vodu, suvo groždje i orah. Sve to dobro izmešati.

U pleh redjati koru, pa poprskati sa malo ulja i fil. Tako redom dok se ne utroši, sav materijal. Na poslednju ne stavljati fil, vec premazati sa malo ulja i kisele vode. Iseci na jednake trouglove i staviti da se pece na 180 stepeni, dok ne dobije zlatno žutu boju.

Pomešati šecer, vanilin šecer, vodu i kolutove limuna, kojeg smo predhodno oprali. Sve skupa da prokuva i preliteri ohladjenu baklavu, vrucim sirupom. Prijatno!