

Baklava sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**mlevenih oraha
- **100 g**seckanih oraha
- **100 g**suvog groža
- **150 ml**ulja
- **650 g**šecera
- **750 ml**vode
- **1/2** limuna (sok)

Priprema

U pleh (30x30 cm) reati kore (isecene da odgovaraju dimenzijama pleha) i orahe. Na prve dve ili tri kore staviti seckane orahe, a na ostale mlevene.

Na tri ili cetiri kore preko mlevenih oraha staviti suvo grožje.

Završiti korom. Iseci na kocke pa možete svaku preseći i po dijagonalni.

Ulje dobro zagrejati i prelitи baklavu.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C.

Od vode i šecera skuvati sirup, kad provri, kuvati još 5 minuta. Pred kraj kuvanja dodati sok od pola limuna. Prohlaenu baklavu preliti vrucim sirupom i ostaviti nekoliko sati da dobro upije.

Ohlaenu poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet