

Baklava sa suvim grožž'em



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **300** gmlevenih oraha
- **100** gseckanih oraha
- **100** gsuvog grožž'a
- **150** mlulja
- **650** gšecera
- **750** mlvode
- **1/2** limuna (sok)

Priprema

U pleh (30x30 cm) režati 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 grožž'e.

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

Ulje dobro zagrejati i preliti baklavu.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 200 C.

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

Ohlaženu poslužiti.

Uživajte u ukusu!

Savet