

Grcka pita (baklava)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **400 g**tankih kora za baklavu
- **200 g**margarina

Fil:

- **200 g**mlevenih lešnika
- **300 g**mlevenog susama
- **100 g**rezli
- **1 kašicicacimeta**

Sirup:

- **600 g**šecera
- **800 ml**vode
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **1/2**srednjeg limuna (sok)

Priprema

Sirup: U dublju posudu staviti šecer, naliti ga sa vodom i staviti da provri. Od momenta kljucanja kuvati 10 minuta. Na kraju kuvanja dodati vanilin šecer i sok od limuna. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Fil: Lešnike i susam samleti. Dodati im prezle i cimet i dobro promešati, da se svi sastojci dobro sjedine.

Pripremiti pleh za pecenje vel. 35x20cm (unutrašnje mere pleha). Raširiti kore na što, preko staviti pleh i iseci ih prema plehu (ostatke kora stavljati kada se reaju kore, zajedno sa celim korama). Dno pleha premazati uljem i poceti sa reanjem kora i fila (jednu koru odvojiti na stranu, ona će poslužiti za prekrivanje cele baklave). Na dno pleha staviti tri kore - posuti ih sa cetiri pune kašike fila - jedna kora - cetiri kašike fila - jedna kora - cetiri kašike fila..., tako reati do kraja. Na kraju staviti dve kore bez fila. Oštrim nožem iseci parcice, na velicinu i oblik, po želji. Margarin rastopiti i kašikom, prvo, preliti preko svakog razreza. Zatim, preliti i celu baklavu. Odvojenom korom prekriti baklavu i pritisnuti je da se "zalepi" za koru ispod. Staviti pitu (baklavu) da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 150 stepeni - 1 sat i 30 minuta. Posle sat vremena pecenja izvaditi pleh iz rerne, skloniti gornju koru i vratiti baklavu u rernu, na još pola sata.

Pecenu pitu (baklavu) izvaditi iz rerne, proći nožem između razreza i preliti je sirupom. Prvo je preliti sa 2/3 sirupa i pustiti da baklava upije sirup, pa je preliti sa ostatkom sirupa. Ostaviti je da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa je staviti u frižider. Najbolje je da prenoci u frižideru, pa je narednog dana poslužiti.

Ideju za ovaj desert sam videla od Jadranke Veskovske, samo što sam ja malo eksperimentisala i dobila desert fantastičnog ukusa.

Savet