

Baklava sa orasima i suvim groždjem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** ggotovih kora
- **400** gmlevenih oraha
- **150** gsuvog groža
- **50 ml** ulja
- **700 g**šecera
- **800 ml**vode
- **1**limun
- **3** vanil šecera

Priprema

Tepsiju podmazati uljem. Na dno podmazane tepsije staviti 1 ili 2 kore (zavisi od velicine pleha) da pokriju dno.Preko kore posuti 4-5 kašike mlevenih oraha. Nastaviti sa redjanjem kora (po dve kore pogužvati kao za gibanicu. Posuti mlevene orahe i suvo grože. Reati kore dok se ne utroši materija. Piru završiti korom. Iseci baklavu na kocke. Staviti da se pece na 200 C oko 30 minuta. Pecenu baklavu ostaviti da se prohladi. Sirup: U posudi sipati šecer, vanil šecer i vodu limun oprati iseci na kolutove i dodati u posudu. Staviti na umerenoj temperatu da provri. Kad provri kuvati sirup oko 5-6 minuta. Vrucim sirupom preliti prohlaenu baklavu. Ostaviti da se ohladi i dobro upije sirup.

Poslužiti po dve kocke baklave i uživati u ukusu!

Savet