

## ***Baklava sa makom***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1jaje
- 1vanil šećer
- 300 gmaka
- 2-2,5 dljogurta
- 2-2,5 dlulja
- 700 mlvode
- 500 gšecera
- 1/2limuna

### **Priprema**

U šerpu pomešati jaje i vanil šećer. U to dodati mak, jogurt i ulje. Sve lepo izmešati kašikom.

Nauljiti tepsiju i staviti dve kore. Na njih namazati fil. Postupak ponavljati dok imate kora i fila. Dve kore ostaviti za gore.

Pre pecenja iseci baklavu nožem.

Peci na 180-200 stepeni 15-20 minuta.

U tu šerpu od fila sipati vodu i šećer. Staviti na šporet da provri. Iscediti sok pola limuna i iseci koru. Ubaciti u sirup.

Vrucu baklavu preliteri vrućim sirupom. Ostaviti da odstoji, da baklava upije sirup.

### **Savet**

Prijatno!!!