

Posna baklava sa makom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Mak prezla:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **400 g** maka
- **100 g** prezli
- **1.5 dl** ulja

Sirup:

- **8 dl** vode
- **700 g** šecera
- **3 kesice** vanil šecera
- **1** vecilimun

Priprema

Podmažemo dno tepsije sa malo ulja pa redjamo dve kore prenaz sa uljem i pospemo mešavinom maka i prezli, postupsk ponavljamo dok potrošimo materijal.

Završavamo sa korama koje takoe premažemo uljem, iseckamo na kockice i pecemo na 200C oko 20 minuta.

Dok se baklava pece skuvamo sirup u vodu sipamo šecer vanil šecer i kolutove limuna od proviranja kuvamo nekih 15 minuta na tihoj vatri.

Vrele pecene baklave prelivamo vrelim sirupom.

Savet

Kad se prohlade spremne za posluženje.