

Plazma *baklava* na grcki nacin



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** jufke za baklavu
- **4** jajeta
- **200 ml** ulja
- **280 g** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** mljevenih oraha
- **150 g** mljevene plazme
- **200 ml** šecera

Sirup:

- **500 g** šecera
- **600 ml** vode
- **1** vanilin šecer

Priprema

Prvo pripremiti sirup: sjediniti vodu, šecer i vanilin šecer. Kuhati 15-tak minuta. Ostaviti da se ohladi! Umutiti pjenasto jaja i šecer. Dodati ulje, jogurt, pa sjediti. Zatim, dodati mljevene orahe, mljevenu plazmu i prašak za pecivo. Sjediniti. U pleh, premazan sa malo ulja, staviti 2 lista jufke, pa premazati smjesom. Poklopiti sa dva lista jufke, pa ponovo premazati smjesom. Postupak ponavljati, dok se sastojci utroše. Završiti sa dva lista jufke. Premazati sa malo ulja, pa izrezati pitu na parcad. Peci na 200 C nekih pola sata, pa smanjiti temperaturu na 150 C i peci još 30-tak minuta. Po potrebi, prekriti pitu folijom. Pecenu "baklavu" odmah prekriti prohladenim sirupom.

Ostaviti da upije sirup...

...pa poslužiti!

Savet