

Baklava sa lešnikom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- 4 jajeta
- **1** **čaša** šecera
- **1** **čaš** ulja
- **1** **čaš** gustog jogurta
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **100 g** mlevenih lešnika

Preliv:

- **4** **čaše** šecera
- **4** **čaše** vode
- **1** limun

Priprema

Prvo napraviti šecerni sirup. Staviti u šerpu 4 čaše šecera i 4 čaše vode. Limun iseci na tanke kriške. Kuvati sirup oko 15-20 minuta, a onda ostaviti da se ohladi. Izmutiti jaja sa 1 čašom šecera, da pobeli.

Dodati ulje jogurt i prašak za pecivo. Na kraju kašikom umešati mlevene lešnike.

Uzeti kore, i svaki list preseći po dužini na 4 trake. Na svaku traku stavljati po malo fila i uvijati, preklapati tako da se dobije trougao. Trouglove reati u tepsiju.

Onda staviti da se peče na 200 stepeni oko 30 minuta. Kad je gotovo vruću baklavu preliti hladnim sirupom i ostaviti da se skroz ohladi.

Savet