

Baklava (13)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkora za baklavu**
- **150 gmaslaca**
- **150 mlulja**
- **1 kgšecera**
- **1 lvode**
- **400 gmlevenih oraha**
- **300 gseckanih oraha**
- **1/2limuna (sok)**

Priprema

Maslac otopiti na umerenoj temperaturi, prohладити i pomešati sa uljem. U pleh (30x30cm) reati kore (isecene da odgovaraju dimenzijama pleha), premazati svaku maslacem i staviti orahe (mesano mlevene i seckane). Iskoristiti i secene krajeve kora. Poslednju koru premazati maslacem.

Iseci baklavu i peci oko 40 minuta u rerni zagrejanoj na 200C. Od vode i šecera skuvati sirup, kad provri, kuvati još 7-8 minuta. Pred kraj kuvanja dodati sok od pola limuna. Prohlaenu baklavu prelitи vrucim sirupom i ostaviti nekoliko sati da dobro upije. Uživajte!

Savet