

Baklava sa plazmom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjek** kora za pitu
- **300 g** mlevene plazme
- **3** jajeta
- **5 kašika** šecera
- **5 kašika** ulja

Preliv:

- **1 l** vode
- **800 g** šecera

Priprema

Prvo skuvati preliv od šecera i vode. Kuvati oko 5 minuta, ne treba da bude gust. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje i mleveni keks.

Prvu koru poprskati uljem, staviti drugu koru i nju poprskati uljem, pa staviti trecu koru. Na trecu koru staviti smesu sa keksom, uz rub kore oblikovati valjak. vrsto urolati i reati u pleh. Na isti nacin napraviti još rolata dok se ne utroši materijal.

Pre pečenja rolate iseci i blago ih premazati uljem.

Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni dok blago ne porumeni.

Vrucu baklavu prelitl hladnim prelivom.

Savet