

Baklava (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora
- **350 g**prepecenih i mlevenih oraha
- **500 g**šecera
- **1/2 l**vode
- **2**limuna
- **1**vanilin šecer
- **2**dlulja

Preprema

Praviti štrudlice od po 3 kore na sledeći nacin: na svaku koru sipati po nekoliko kašika oraha, od prve do treće, pa cvrsto uvijati rolnice. Seci na komade željene velicine i poreati u pleh. Zagrejati jako ulje i preliti preko baklave. Peci oko pola sata na 150 stepeni.

Ušpinovati šecer sa vodom, kuvati desetak minuta kada provri. Kada se malo prohladi, iscediti sok od jednog limuna, a drugi iseci ne kolutove. Umešati i vanilin šecer.

Hladnu baklavu preliti mlakim prelivom. Ostaviti minimum nekoliko sati da se upije.

Savet