

Mini baklave sa višnjama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **1/2 kgvišanja**
- **1 šoljašecera**
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljagriza**
- **1 šoljajogurta**
- **1 prašak za pecivo**

Za preliv:

- **2 šolješecera**
- **2 šoljevode**

Priprema

U posudu izmešati šećer, griz, ulje i jogurt, dodati prašak za pecivo. Prvu koru premazati preko cele površine ovom smesom, preko nje prebaciti drugu koru i nju takoe premazati filom. Na trecu koru na samo jednom kraju poreati višnje, i motati kore u frulicu. Zaseći nožem na otprilike 2-3cm širine, tako da se od jedne frulice dobije oko desetak komada. Postupak ponoviti dok se ne utroše sve kore. Reati u podmazan pleh i peci. Za to vreme skuvati sirup od šećera i vode i prelitи preko jos vrucih baklava. Ako vam se ucini da nisu dovoljno socne, mozete dodati još sirupa naknadno.

Savet