

Grčka baklava



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora
- **500 g** mlevenih oraha
- **150 g** margarina ili maslaca
- Za fil:
- **700 g** šecera
- **500 ml** vode
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Kore iseci na trake.

Pocetak trake preklopiti, i staviti kašiku oraha.

Uvijati trake u trouglove.

Trouglove poredjati u podmazan pleh i narendati margarin. Peci u zagrejanjoj pecnici na 170 C 20 minuta.

Od vode i šecera napraviti sirup, dodati vanilin šecer i isceen limun. Kada se sirup ohladi preliati ga preko vrućih

baklavica. Prijatno.

Savet