

Cigaret baklava (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **300 g** mljevenih oraha
- **4 kašike** šećera
- **4 kašike** griza
- **1** vanilin šećer
- **300 ml** ulja
- **maloputera**

Preliv:

- **600 ml** vode
- **600 g** šećera
- **1** vanilin šećer

Priprema

U sud stavimo mljevene orahe, vanilin šećer, 4 kašike šećera i griz. Dodamo 100 ml ulja, po želji i sok od 1 limuna ili malo vode, pa sve dobro sjedinimo. Na radnu ploču stavimo 1 koru, pospemo sa malo ulja u kojem smo otopili komadic putera, pa prekrijemo drugom korom. Na jedan kraj stavimo nadjev od oraha, pa zarolamo. Tako pripremljen "rolat" stavimo u podmašćen pleh. Na isti način pripreмимо i ostale kore, sve dok se sastojci ne utroše. Isjecemo baklavu, prelijemo zagrijanim uljem (oko 100 ml), pa stavimo da se pece u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 20-25 minuta.

U šerpu sipamo vodu i šećer, dodamo i vanilin šećer, pa kuhamo oko 15 minuta na laganoj vatri. Zatim preliv sklonimo sa vatre i ostavimo da se ohladi. Ohlaženim prelivom prelijemo tople baklave.

Savet

Serviramo kada baklave upiju preliv.