

oko baklavice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje kora za baklavu
- **250** gmlevenih oraha
- **50** gsuvog groza
- **4** kašikegriza
- **1** šoljicaulja
- **1** šoljicavode
- **1** kesicaprška za pecivo

Za sirup:

- **350** gšecera
- **350 ml** vode
- **1/2** limuna

Za preliv:

- **100** gcokolade
- **2** kašikeulja
- **2** kašikevode

Priprema

Ulje, vodu i prašak za pecivo pomešati. Povremeno mešati dok se prašak za pecivo ne istopi. Kore radvojiti

jednu od druge. Orahe, griz i suvo groze pomešati u posebnoj posudi. Na sledeci nacin praviti baklavice: Jednu koru poprskati smesom od vode, ulja i pr za pecivo pa je prekriti drugom korom. I nju isto poprskati. Na dnu druge kore, celom dužinom staviti orahe pomešane grizom i grozem pa onda uviti u rolat. Na ovaj nacin praviti rolate i reati u pleh podmazan uljem. Rolate iseci pre pecenja na željenu dužinu i poprskati preostalom smesom od vode i ulja. Peci na 180 stepeni dok ne porumene.

Skuvati sirup od šecera i vode. U toku kljucanja dodati pola limuna isecenog na kolutove. Pecene baklavice preliti vrucim sirupom i ostaviti da se ohlade.

Kad se baklavice ohlade razdvojiti ih jednu od druge i poreati na anjcer. Istopiti cokoladu s vodom i uljem pa preliti preko baklavica.

Savet