

Baklava sa orasima i plazmom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **200** gmlevenih oraha
- **100** gmlevenog plazma keksa
- **100** gsuvog groža

Za preliv:

- **700** gšecera
- **700** mlvode
- **1**vanil šecer
- sok od pola limuna

I još:

- **1** kašikaulja
- **1** šoljicavode

Priprema

Kašiku ulja staviti u šoljicu vode, promešati. Odvojiti po 3 kore (staviti jednu na drugu), iseci ih po dužini na po 4 trake. Svaka traka ima po 3 kore. Na prvu i drugu staviti po kašicicu mešavine vode i ulja, a na treću kašicicu mlevene plazme, 2 kašice mlevenih oraha i 10ak zrna suvog groža. Saviti u trougao.

Trouglove poredjati u pleh i peci oko 30 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Od vode i šecera skuvati sirup, kad provri, kuvati još 10ak minuta. Pred kraj kuvanja dodati vanil šecer i sok od pola limuna. Prohladjene baklave prelitи vrucim sirupom i ostaviti nekoliko sati da dobro upiju.

Prijatno!

Savet