

Moja baklava



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu i baklavu
- **200 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **500 g** mlevenih oraha
- **200 g** seckanih oraha
- **100 ml** ulja
- Za sirup:
- **400 g** šecera
- **500 ml** vode
- **1** limuna

Priprema

Prvi koru staviti u podmazan pleh i premazati je uljem, kao i sledeću.

Kada stavimo treću koru preko nje posuti šećer, 2 supene kašike mlevenih oraha.

Zatim jednu supenu kašiku seckanih oraha i vanilin šecer. I tako sve dok ima materijala.

Baklavu iseci na kocke ili rombove. Peci na tihoj vatri. Ulja zagrejati.

Ispecenu baklavu izvaditi iz rerne, preliti vrelin uljem i vratiti je još malo u rernu.

Pripremiti sirup na sledeci nacin: staviti voda i šecer da provri.

U tu smesu dodati kolutove limuna.

Sipati preko vruce baklave, a kolutove limuna poreati ponegde odozgo. Poslužiti kada se ohladi. Prijatno.

Savet