

Baklava od maka (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora
- **1** kiselo mleko
- **3** jajeta
- **300 g** šecera
- **250 g** maka
- **1** prašak za pecivo

Sirup:

- **400 g** šecera
- **2** kesice vanil šecera
- **3 dl** vode

Priprema

Pomešati kiselo mleko, jaja, šecer, mak i prašak za pecivo. U podmazan pleh staviti 3 kore svaku preliti ulje i sve 3 preliti nadevom. Posle stavljate samo po 1 koru i nadev dok sve kore i nadev ne potrošite. Poslednju koru premazati uljem. Pecite na laganoj vatri (200 C) 40 minuta. U meuvremenu skuvati sirup od šecera, vode i vanil šecera. Sirupom preliti pecenu baklavu. Prijatno....

Savet