

## **Baklava (4)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora
- **300 g**mlevenih oraha
- **150 ml**ulja
- **600 g**šecera
- **600 ml**vode
- **1**vanil šecer
- **1/2**limuna

### **Preprema**

Odvojiti po 3 kore za jedan rolat.

Na prvu i drugu koru staviti po jednu, a na trecu dve kasike oraha. vrsto uviti rolate.

Iseći na komade željene velicine i poreati u pleh.

Ulje dobro zagrejati i prelitи rolnice. Peci 20-25 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

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

Prijatno!

**Savet**