

Baklava sa suvim šljivama i lešnicima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **300 g** suvih šljiva
- **200 g** pecenih lešnika
- **500 g** šecera
- **2 dl** ulja
- **1 dl** kisele vode

Priprema

Suve šljive stavite u jednu posudu, prelijte ih toplom vodom i ostavite da odstoje oko pola sata da omekšaju a zatim ih nožem iseckajte. Lešnike izblendirajte. Pomešajte ulje i kiselu vodu. U uljem podmazan pleh stavite prvu četvrtinu kora, svaku poprskajte mešavinom ulja i kisele vode. Na zadnju koru stavite polovinu seckanih suvih šljiva. Preko njih stavite drugu četvrtinu kora, tako?e svaku poprskajte mešavinom ulja i vode, pa na zadnju rasporedite lešnik.

Preko lešnika stavite trecu četvrtinu kora, svaku poprskajte mešavinom ulja i vode, pa stavite ostatak suvih šljiva.

Preko njih stavite poslednju četvrtinu kora i svaku poprskajte mešavinom ulja i vode. Tako pore?anu baklavu isecite na rombove, poprskajte je samo uljem i pecite u zagrejanj rerni na 250 st. oko desetak minuta a zatim još pola sata na 150 st. dok ne porumeni. Ispecenu baklavu izvadite iz rerne i ostavite je da se ohladi.

Za sirup stavite šecer da se malo otopi (oko 3 minuta), a zatim nalijte 1/2 lit. vode i kuvajte dok ne dobijete re?i

sirup.

Ovim vrućim sirupom prelijte baklavu, pokrijte čistom krpom i ostavite da kore lepo upiju svu tečnost. Baklavu dobro ohladite pa poslužite.

Savet

PS. Umesto lešnika možete koristiti i orahe ili pola količine lešnika a pola oraha.