

Baklava sa suvimi 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 topлом vodom i ostavite da odstoje oko pola sata da omešaju a zatim ih nožem iseckajte. Lešnike izblendirajte. Pomešajte ulje i kiselu vodu. U uljem podmazan pleh stavite prvu cetvrtinu kora, svaku poprskajte mešavinom ulja i kisele vode. Na zadnju koru stavite polovinu seckanih suvih šljiva. Preko njih stavite drugu cetvrtinu kora, takođe svaku poprskajte mešavinom ulja i vode, pa na zadnju rasporedite lešnik.

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

Preko njih stavite poslednju cetvrtinu kora i svaku poprskajte mešavinom ulja i vode. Tako porečanu baklavu isecite na rombove, poprskajte je samo uljem i pecite u zagrejanoj 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 šećer da se malo otopi (oko 3 minuta), a zatim naliđte 1/2 lit. vode i kuvajte dok ne dobijete rei

sirup.

Ovim vrucim sirupom prelijte baklavu, pokrijte cistom krpom i ostavite da kore lepo upiju svu tecnost. Baklavu dobro ohladite pa poslužite.

Savet

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