

## **Baklavice - Baklave**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora za pitu
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**suvog groža
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina

#### **Za sirup:**

- **1 l**vode
- **1 kg**šecera
- po željilimunova kora

### **Priprema**

U šerpu sipajte 1 l vode, dodajte 1 kg šecera i ukljucite ringlu na najjace da provri. Kada provri sklonite sa ringle i ostavite da se hladi.

Izrendajte cokoladu za kuvanje, dodajte mlevene orahe, suvo grože i sve to promešajte kašikom.

Uzmite jednu koru, presavijte je na pola, tako da krajevi budu prema vama i uz ivicu poreajte fil ( širine 3 cm).

Uvijte u rolnicu i stavite u pleh.

Kada poreate sve rolnice, isecite ih tako da velicina rolnice bude 10ak cm.

Rastopite margarin pa time prelijte baklavice svuda ravnomerno.

Pecite ih u rerni koja je prethodno zagrejana na 220 stepeni 15 minuta.

Kada su baklavice pecene, izvadite ih iz rerne i tako vrucite ih prelijte ohlaenim sirupom.

U sirup možete dodati i rendanu koru jednog limuna).

## **Savet**

Ostale recepte možete pogledati na mom Youtube kanalu: Kuvaj uživo