Baklava

Sastojci

- 500 g orah
- 250 g Margarin
- 450 g šećer
- 5 šalice voda
- 2 limun
- 500 g kore za pitu

Upute

1. Pomiješajte mljevene orahe i 100 g šećera. U posudu za pečenje poredajte 2 kore, pa mješavinu šećera i oraha, i tako redom sve dok ne ispunite posudu. Narežite baklavu na kockice ili trokutiće.
2. Ulje i margarin rastopite u manjem loncu i time prelijte narezanu baklavu. Pričekajte oko 10 minuta da baklava upije masnoću.
3. Baklavu pecite na 180 °C dok ne dobije zlatnu boju.
4. Napravite preljev za baklavu od smjese vode, šećera i soka od dva limuna. Preljev kuhajte na laganoj vatri 7 do 10 minuta od trenutka kad proključa.
5. Prohlađenu baklavu prelijte preljevom i ostavite da odstoji.

55 Min

15 porcija

Ugljikohidrati	56.83 g
energija	617.2 kcal
Masti	42.65 g
Proteini	7.33 g