

# Baklava

## Za 6 osoba

500 g tankih kora

200 g oraha

200 g pistaća

150 g margarina

1 kašičica muskatnog oraha

## Sirup

400 g šećera

4 dl vode

1 limun

1 pomorandža

2 kašike meda

## Dekoracija

sladoled

## Način pripreme

1. Očistiti i sitno samleti orahe i pistaće, sjediniti i dodati kašičicu muskatnog oraha.
2. Otopiti margarin. Kore iseći u formi posude u kojoj se pravi baklava.
3. Tepsiju ili pleh premazati margarinom. Na dno tepsije stavljati tri kore jednu na drugu, zatim posipati orasima i pistaćima, pa prekrivati sa dve kore i tako redom, dve kore pa fil. Na kraju kao i na početku završiti sa tri kore.
4. Rernu uključiti na 180 stepeni. Baklavu iseći na jednake kocke, pa je preliti topljenim margarinom i ubaciti u rernu da se peče oko 20-30 minuta.
5. Sirup: šećer, med, vodu, sok i koru limuna, rendanu koru pomorandže, staviti na šporet da prokuva. Sirup kuvati dok se šećer ne otopi. Vruć sirup preliti preko vruće baklave i ostaviti da se ohladi. Dekorirati i servirati po izboru.