

POSNA BAKLAVA SA SUVIM GROŽĐEM

Potrebno je:

1/2 kg tankih kora,
1/2 kg šećera,
sok od pola limuna,
400-500 g mlevenih oraha,
200 gr suvog grožđa,
1/2 l ulja, može i manje-šolja ulja
1 kesica crnog čaja

1. Jedna kašika šećera se proprži na vatri da se karamelizuje. Na to naliti 1/2 l vode i 1/2 kg šećera, (može i sok od pola limuna), pa skuvati sirup. Dovoljno je da provri. U sirup spustiti kesicu crnog čaja da odstoji 5 minuta, pa je izvaditi. Sirup ohladiti.

2. U nauljanu tepsiju stavlja redom, kore, najpre dve pa nauljiti ih, onda fil, orasi i suvo grožđe. I tako redom. Zadnje dve kore dobro nauljiti i poprskati vodom da se ne bi sakupile.

3. Pitu iseći na željene kocke, ali ne seći do dna tepsije i zaliti sa malo ulja svaki rez. Peći u već zagrejanoj pećnici na 150 stepeni oko 30-40 min. Kora će dobiti rumeno-braon izgled. Nakon vađenja iz rerne, prelići onim prelivom koji treba da bude hladan. Znače ono, jedno vruće, jedno hladno. Pokriti nečim, folijom, dok se ne ohladi.