

## Baklava sa makom

*jeftino a slatko*

**1** <span style="text-decoration: underline">Priprema

**2**:

**3**

**4** dobro promesati mak i secer.Umutiti jaja i secer,dodati ulje,prasak za pecivo i kiselu pavlaku.Malo fila odvaditi u manji sud.

**5**

**6**

**7** Podmazati pleh redjati koru premazati filom posuti makom i secerom i tako redjati sve dok imate materijala.

**8**

**9**

**10** kraju koru premazati filom koji ste odvojili i baklavu iseci na kocke.

### Sastojci:

kora za pitu 500 g

jaja 5

ulja 250 g

prasak za pecivo 1

kisela pavlaka 1

mlevenog maka 300 g

kasika secera 5

secera 500 g

vode 1/2 l

limun 1

## 12

13 Saviti u zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 200 stepeni.

## 14

## 15

16 Kada je baklava ispecena naredjati kolutove limuna, skuvati serbe od secera i vode i preliti baklavu. Prijatno!

## 17

**Napomena:**

prelivenu baklavu serbetom ostaviti 10 minuta da odstoji kako bi upila sav sok sa kojim smo je prelili.