



Baklava

Ingredience

filo těsto: **450 g**
krystalový cukr: **340 g**
med: **6 PL**
citronová šťáva: **1 PL**
máslo: **120 g**
voda: **340 ml**
nasekané vlašské ořechy
skořice: **1 KL**
moučkový cukr: **2 KL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Nejdříve připravíme sirup smícháním krystalového cukru, medu, vody a citronové šťávy, které necháme na mírném ohni rozpustit. Necháme vařit až do zhoustnutí sirupu. Odstavíme a necháme zchladit. Máslem vymažeme obdélníkovou zapékací formu. První plát filo těsta položíme na dno zapékací formy a...

Baklava - recept

Nejdříve připravíme sirup smícháním krystalového cukru, medu, vody a citronové šťávy, které

necháme na mírném ohni rozpustit. Necháme vařit až do zhoustnutí sirupu. Odstavíme a necháme zchladit. Máslem vymažeme obdélníkovou zapékačskou formu. První plát filu těsta položíme na dno zapékačské formy a natřeme na něj polovinu směsi smíchanou z oříšků, skořice a moučkového cukru. Dáme další plát těsta, druhou polovinu směsi oříšků a poslední plát těsta, který potřeme rozpuštěným máslem. Pokropíme vodou a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 30 minut, pak zvýšíme teplotu na dobu 15 minut a dopečeme do křupava. Ihned po vytažení z trouby baklavu polijeme sirupem a necháme vychladnout.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí