

Baklava

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Hladká mouka 450 g
- Vejce 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Sůl 1.2 lžička
- Vlašské ořechy nasekané 150 g
- Máslo 100 g
- Kypřicí prášek 1 špetka
- Citronový sirup 250 ml

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1) Osolenou mouku s kypřicím práškem, vejce, olej a 100 ml vlažné vody smíchejte a udělejte hladké těsto. Rozdělte je na 10 dílů a z každého vytvořte kouli. Jednu po druhé rozválejte na pomoučněné ploše na placku o průměru 25 cm. Potřete placky po obou stranách máslem a naskládejte je do dortové formy. Na každou třetí placku nasypete nasekané ořechy. Na poslední naznačte ostrým nožem řezy (kosočtverce), na které budete po upečení baklavu krájet.□□

2) Pečte ve velmi horké troubě do zlatova. Ještě zahorka polijte baklavu citronovým sirupem. Po vychladnutí nakrájejte na kosočtverečky.

☐☐Citronový sirup

Na citronový sirup zahřejte 100 ml vody, rozpustíte v ní 200 g cukru, vlijte 100 ml citronové šťávy a přiveďte k varu. Vařte asi 10 minut a pak nechte vychladnout.

Vlašské ořechy mají intenzivní chuť, ale pokud chcete, můžete je nahradit nesolenými pistáciemi – baklava pak bude nádherná.