

# Baklava (sa jajima, grizom i jogurtom)



## Priprema:

U odgovarajućoj posudi izmiksati jaja sa šećerom. Miksati oko 5 minuta ili dok smjesa ne posvijetli i postane pjenasta. Dodati grčki jogurt i ulje i lagano izmiksati. U smjesu umiješati i griz, prašak za pecivo i orahe. Promiješati sve dobro žicom dok se smjesa ne ujednači.

Pripremiti pleh dimenzija 34x20 cm, dno podmazati masnoćom. Jufke izrezati na dimenziju pleha i na dno postaviti prvi list jufke i premazati je otopljenim maslacem, postupak ponoviti i sa drugom jufkom. Preko staviti treću jufku i na nju sipati 3-4 kašike smjese sa jajima i orasima te ravnomjerno rasporediti preko cijele jufke. Na četvrtu koru takođe ide fil sa jajima i orasima i ovaj postupak se ponavlja dok se sav fil ne utroši. Na posljednji sloj fila postavljamo tri jufke koje su između premazane maslacem. Posljednju jufku ne premazujemo. Sada oštrom nožem pažljivo izrezati baklavu na rombove ili željeni oblik. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 170°C 55 minuta minuta i još 5 minuta na 170°C sa uključenom ventilacijom ili dok baklava ne porumeni (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

## Potrebni sastojci:

- 250 g jufki za baklavu
- 4 kom jaja
- 130 g šećera
- 300 g grčkog jogurta
- 2 dl ulja (suncokretovo)
- 100 g pšeničnog griza
- ½ vrećice Dr. Oetker praška za pecivo
- 400 g mješavine mljevenih i sjeckanih oraha
- 50 g otopljenog maslaca

## Agda:

- 650 g šećera
- 3 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 650 ml vode
- 1 limun (izrezan na kolutove)
- 2-3 kašike ružine vodice

## Agda:

Čim smo stavili baklavu na pečenje pripremiti agdu...vodu, šećer i vanilin šećer zagrijavati na jačoj vatri dok se šećer ne otopi i smjesa ne prokuha, a zatim smanjiti temperaturu da voda lagano ključa, dodati kriške limuna i kuhati oko 10-15 minuta. Smaknuti sa šporeta i dodati i ružinu vodicu. Ohladiti.

Pečenu vruću baklavu postepeno zaliti hladnom agdom dok kolač ne upije svu tečnost. Poslužiti ohlađen kolač.

Prijatno!