

Baklava sa jabukama

Brzo, jednostavno, za sve prilike

1 Jabuke se ogule i izrendaju, u to dodate jaja, secer, brasno, griz i sve ostalo. To je fil za baklavu.

2

3

4 Po dve kore namazete uljem ili margarinom i motate kao pitu.

5

6

7 Pre pecenja iseci.

8

9

10 da se ispece zaliti zaljevom kao baklavu a zaljev pravite od pola kile secera i pola litre vode da prokuva i stavite 2 vanil secera u zaljev.

Sastojci:

jabuka 1 ipo do 2 kg

jaja 4

secera 4 kasike

griza 4 kasike

brasna 4 kasike

prasak za pecivo 1

oraha 200 do 250 gr

11

12

13 PRIJATNO!!!!

Napomena:

Poslastica posle svakog jela