Baklava

[](http://img.ceskatelevize.cz/program/porady/10084897100/recepty/v_recept1490.jpg)

Filo těsto:

500 g hladké mouky  
150 ml vlažné vody  
2 vejce  
2 lžíce slunečnicového oleje  
špetka soli  
½ lžičky kypřicího prášku do pečiva

hladká mouka na vyválení

Náplň:  
250 g oříšků (pistáciové, lískové, vlašské nebo mandle)

1 lžíce mleté skořice a špetka drceného hřebíčku

2 vanilkové cukry  
150 g medu  
250 g másla

Všechny ingredience zpracujeme v hladké těsto a necháme 10 minut odležet.  
Těsto rozdělíme na 10 kusů a každý rozválíme dotenka do tvaru zapékací nádoby.  
  
Nádobu vytřeme máslem, oříšky nahrubo nameleme. Do pekáče vkládáme těsto, potřeme přepuštěným máslem, podruhé zopakuje stejně, potřetí přidáme ořechy a med. Takto ještě 2 x zopakujeme a zakryjeme posledním plátem. V pekáči ostrým nožem nakrájíme na šikmé řezy nebo trojúhelníky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 190 °C asi 25 minut.  
  
Ještě horké zalijeme cukrovým rozvarem.

*cukrový rozvar*

100 ml vody  
100 ml citronové šťávy  
kousek celé skořice  
200 g krupicového cukru

Uvedené ingredience přivedeme k varu a redukujeme asi 10 minut.