**BAKLAVA**

SASTOJCI:

10 JAJCI,1 PRAŠEK ZA PECIVO,POL LITRI MLEKA ,CUKOR I JABUK PO VOLJI

Brašno mesite kak za kruh. Počivle pol vure i razdeni se na male okrugle loptice. Rastinite to z mlenčenakom. Naribajte jabuke ,dodate cukor po volji i zmešate. Na rastinuto testo denite jabuke,zafrčite testo i razrežite na šnite. Pečete na 150 stupnjeva dve do tri vure. Skuhati litru vode i kilu cukora te jen limun. Z tem zalejati baklavu.

 GENTIANA TUNIĆ

 **PITA OD JABUK**

TESTO:

400 g oštre melje

100 g cukora

1 prašek za pecivo

200 g margarina

male soli,2 žumanjka,korica limuna i 2 žlice vrnja

NADJEV:

800 g jabuk

žlica cimeta i po želji cukor

Od melje,cukora,soli, praška i margarina zamesiti testo. Dodati žumanjke i vrnje. Zamesiti se skupa,testo podeliti na dva dela. Naribati jabuke te dodati cukor i cimet. Pol testa razvaljati na lim i gore deti jabuke. Razvaljati i drugi del testa i deti na jabuke. Peći na 180 stupnjeva.

 EMANUEL BRAIM