

Vojvoanska slatka cesnica



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**tankih kora
- **500 g**mlevenih oraha
- **100 g**meda
- **150 g**šecera
- **100 g**suvog grožja
- **300 ml**voda i ulja (za premazivanje)

Priprema

Suvo grože potopiti u mlaku vodu, pa ostaviti 5-10 minuta da nabubri.

Orahe pomešati sa šecerom.

Pomešati vodu i ulje, otprilike 100 ml ulja i 200 ml vode, nemojte više ulja, da ne bude masno.

Tepsiju pouljiti pa staviti 3 kore, po njoj ravnomerno staviti orahe i šecer, pa posuti grožem.

Staviti dve kore, pa poprskati vodom i medom, pa posuti orasima i šecerom.

Tako uraditi do kraja, ravnomerno raspodeliti orahe i šecer i suvo grože. Odgore staviti 3 kore, izbušiti nožem i staviti da se pece u zagrejanu rernu na 200 C.

Posle 10 minuta smanjiti na 180 C, pa peci nekih 20 minuta.

Videte kada lepo porumeni gotova je.

Na kraju premazati ravnomerno tankim slojem meda ili posuti šećerom u prahu.

Savet

Ovo je kao slatka pita sa orasima, medom i suvim grožem u tankim korama...ili nešto nalik baklavi, mi u Vojvodini je pravimo na ovakav nain. Vojvoanska esnica je deo Božinog obreda koju domaica pravi rano izjutra zadevajui paru (dinar) koja oznaava sreu i beriet cele godine ne samo onom ko je pronae, nego svim ukuanima i ona se po obiaju zadeva za ikonu.