Slavujevo gnijezdo



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za halvu:

- **120 ml**ulja
- **50 g**putera
- **230 g**brašna
- **250 ml**šecera
- **350 ml**vode

I još:

- **7-8**listova kora za baklavu
- **14-16**suvih šljiva
- orasi

Sirup:

- **400 g**šecera
- **550 ml**vode
- **1**vanilin šecer

I još:

- **1 parce**putera
- **1 kašika**ulja

Priprema

Prvo pripremiti sirup: prokuhati vodu, šecer i vanilin šecer, pa na laganoj vatri kuhati oko 20 minuta. Ostaviti da se sirup ohladi. Zatim prokuhati vodu i šecer za halvu. Kuhati par minuta. Zagrijati ulje i puter, pa dodati brašno. Pržiti nekih 5-6 minuta, uz neprestano miješanje.

Zatim, maknuti sa vatre, pa uz neprestano miješanje sipati vodu sa šecerom. Vratiti na vatru, pa još kratko miješati, dok halva ne dobije potrebnu gustinu. Halva ne treba biti tamna, nego svjetlije boje (zato brašno ne treba dugo pržiti).

Prerezati listove jufke.

U halvu dodati orahe, po ukusu (može i bez). Bitno je da se doda približno ista kolicina sjeckanih i mljevenih oraha. Ja sam stavila oko 60 g mljevenih i 70 g sjeckanih oraha. Radila sam i verziju bez oraha. Na jedan kraj jufke staviti halvu, pa zarolati. Od zarolane jufke napraviti oblik prstena. Redati u pleh premazan otopljenim puterom. Suhe šljive ocistiti, pa napuniti sjeckanim orasima. U sredinu svakog "gnijezda" staviti suhu šljivu. Na isti nacin pripremiti sva gnijezda, dok ne utrošite sastojke. Ovisno od toga koliko fila stavljate možete napraviti 14-16 "gnijezda". Svako gnijezdo premazati puterom otopljenim sa kašikom ulja.

Pecite na 200 C oko 25 minuta, odnosno dok blago porumene.

Pecena "gnijezda slavuja" preliti sirupom. Na svako gnijezdo sipajte po kašiku sirupa, ostavite 10-tak minuta, pa postupak ponovite. Nakon 10-tak minuta, postupak ponovite. Jako je bitno da ne sipate sav sirup na pitu, nego u intervalima od nekih 10-15 minuta. Gotova gnijezda ostavite da se ohlade i upiju sirup, pa poslužite.

Savet

Možete raditi i posnu verziju "slavujevih gnijezda", tako što ete puter zamijeniti margarinom ili uljem.