

Kadaif originalni bosanski



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testa tj. rezanaca za kadaif
- **250 g** putera
- **100 g** suvog groža
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** mlevenih badema
- **50 g** tahan halve
- 2 limuna
- **700 g** šećera za preliv
- **1 l** vode za preliv

Priprema

Kadaif sirov poredjajtevu pleh koji ste podmazali sa malo putera. Rasporedite po njemu mlevene orahe i bademe.

Rasporedite potom suvo grože i komadice halve pa poredjajte novi sloj kadaifa i prelivajte kašikom po kašikom otopljenim maslacem.

Pecite na 200 stepeni dok fino ne požuti pa zalijte hladnim prelivom od vode prokuvane sa šećerom i kolotovima opranog limuna.

Savet