

esnica (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih tankih kora
- **300 g** mlevenih oraha
- **300 g** šecera
- **100 g** suvog groža
- **100 g** seckanih smokvi
- **2 kesice** vanilin šecera

Za prskanje:

- **1 dl** ulja
- **1 dl** kisele vode

Za premazivanje:

- **100 g** gotopljenog meda

Priprema

Pravougaonasti pleh velicine 38x28 cm premažite uljem. Pomešajte mlevene orahe i šecer, dodajte zatim suvo grože i seckane smokve i 2 kesice vanilin šecera.

Promešajte ulje i kiselu vodu. Na dno pleha stavite 2 kore, poprskajte ih uljem i kiselom vodom, pospite

orasima (filom).

Dalje reajte kore, filujte i svaku poprskajte uljem i vodom.

Isecite odmah na kocke, prelijte ostatkom ulja i vode.

Pecite na 200 stepeni oko 15-20 minuta. Za to vreme na tihoj vatri otopite med. Kada je cesnica gotova svaku kocku prelijte kašikom topljenog meda.

Savet