

Orasnik



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време priprave: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **2 kašičice** sode bikarbone
- **prstohvat** soli
- **150 ml** olja
- **250 ml** hladne vode

Za fil:

- **18 kašik**amljevenih oraha
- **9 kašika**šecera

Za sirup:

- **500 g**šecera
- **250 ml**vode
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Sjediniti brašno, so i sodu bikarbonu, pa dodati ulje i vodu. Zamijesiti tijesto. Tijesto podijelite na 8 jednakih loptica. Na radnoj plohi razvaljati prvu lopticu na veličinu okruglog pleha (ja sam koristila pleh od 28 cm). Stavite razvaljanu koru u uljem premazan pleh. Sjedinite mljevene orahe i šećer, pa pospite malo fila preko kore.

Poklopite drugom, tanko razvaljanom korom. Opet pospite smjesom od oraha i šećera. Postupak ponavljajte, dok se sastojci ne utroše. Posljednju koru ne posipajte filom. Izrežite na kocke, pa ostavite da miruje 20-tak minuta.

Pecite u pecnici, zagrijanoj na 200 C, nekih 35-40 minuta. Pecenu pitu ostavite da se prohladi.

Dok se pita hladi, skuhajte sirup. Sjedinite šećer i vodu, pa kad prokuha, kuhajte na laganoj vatri 2-3 minute. Pitu prelijte vrelim sirupom.

Ostavite bar 4-5 sati, da upije sirup...

...pa poslužite! Najbolje pripremiti dan ranije...jer je najukusnija kad dobro upije sirup!

Savet

Nedavno sam prvi put probala "Orasnik"... Nije mi trebalo puno, da ga i sama pripremim! Postoje dvije verzije, sa i bez sirupa (ovu drugu, nisam probala). Ukoliko radite verziju bez sirupa, u tijesto stavite prašak za pecivo, umjesto sode bikarbone; a peenu obilno pospite prah šećerom.