

Vojvo?anska 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 grož?a
- **300 ml** voda i ulja (za premazivanje)

Priprema

Suvo grož?e 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 grož?em.

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

Tako uraditi do kraja, ravnomerno raspodeliti orahe i šecer i suvo grož?e. 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.

Videcete kada lepo porumeni gotova je.

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

Savet

Ovo je kao slatka pita sa orasima, medom i suvim grožđem u tankim korama...ili nešto nalik baklavi, mi u Vojvodini je pravimo na ovakav način. Vojvođanska žesnica je deo Božićnog obreda koju domaćica pravi rano izjutra zadržavajući paru (dinar) koja označava sreću i beričet cele godine ne samo onom ko je pronađe, nego svim ukućanima i ona se po običaju zadržava za ikonu.