

Vojvoanska cesnica (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog oraha
- **300 g** krupno seckanog oraha
- **300 g** suvog groža
- **400 g** seckanih suvih smokvi
- **700 g** kora za pitu
- **1,5 dl** ulja
- **1 dl** kisele vode
- **400 g** šecera

Priprema

U vecu posudu pomešati orahe, suvo grože, smokve. Veci pleh nauljiti i staviti dve kore, svaku koru malo poprskati uljem, kiselom vodom, pobacati po malo nadeva i pošeceriti. I tako filovati svaku koru. Na kraju staviti zadnje 2 kore i poprskati sa malo ulja i vode. Rukama dobro pritisnuti kore, sabiti ih. Peci na 180 stepeni oko 45 minuta. Pre pečenja samo gornju koru zaseci po dužini i širini na 4-6 vecih podeoka i posuti sa kristal šecerom.

Savet

Mi je volimo baš ovakvu, vi ako želite možete šećer zameniti sa medom, a ulje sa puterom. U našoj porodici

ovako se sprema ve godinama.