

# **Sarajevski kadaif**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 g**tanki kratki rezanci za kadaif
- **120 g**maslaca
- **malosuvog groža**
- **500 g**šecera
- **500 ml**vode
- **100 g**meda
- **1**vanilin šecer
- **1**limun

## **Priprema**

Polovinu svežih rezanaca složiti u pleh podmazan maslacem. Preko rasporediti suvo grožje. Odozgo opet naslagati rezance i prelit rastopljenim maslacem. Tako pripremljen kadaif staviti da se pece u rerni na 200 C jedan sat. U mevremenu pripremiti preliv. Od šecera i vode skuvati sirup srednje gustine i povremeno kašikom skidati penu. Pred kraj kuvanja dodati med i naceen limun. Vruc kadaif prelit polovinom sirupa, a preostali sirup još ukuvati da bude gust, pa ponovo prelit kolac. Tek potpuno hladan kadaif i posuti opet suvim grožjem i poslužiti.

**Savet**