

Sarajevski kadaif



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gtanki kratki rezanci za kadaif
- **120** gmaslaca
- **malosuvog** groža
- **500** gšecera
- **500 ml**vode
- **100** gmeda
- **1**vanilin šećer
- **1**limun

Priprema

Polovinu svežih rezanaca složiti u pleh podmazan maslacem. Preko rasporediti suvo grože. Odozgo opet naslagati rezance i preliti rastopljenim maslacem. Tako pripremljen kadaif staviti da se pece u rerni na 200 C jedan sat. U meuvremenu 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 preliti polovinom sirupa, a preostali sirup još ukuvati da bude gust, pa ponovo preliti kolac. Tek potpuno hladan kadaif i posuti opet suvim grožem i poslužiti.

Savet