

Šesnica (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** tankih kora za pitu
- **300 g** šećera
- **400 g** oraha
- **400 g** suvog grožđa
- **400 g** suvih smokava
- **150 ml** ulja
- **300 g** meda

Priprema

U činiju staviti šećer, dodati polovinu mlevenih oraha i polovinu sitno seckanih, seckane suve smokve i suvo grožđe. Sve dobro izmešati.

Pleh velicine kora lagano premazati uljem i staviti prvu koru. Poprskati je sa malo ulja i vode, pa na nju staviti drugu koru i poprskati. Na trecu koru se pobaca masa od šećera i ostalog i pospe sa malo meda. Tako raditi dok se sve kore ne potroše. Ostaviti 3 kore za kraj i svaku između poprskati sa uljem i vodom. Zadnju premazati dobro uljem.

Iseci šesnicu u plehu na kocke, u jednu kocku sakriti između testa metalni dinar. Šesnicu kratko peci na 200 C, a onda smanjiti na 120 C i ostaviti da se lagano pece dok ne dobije lepu boju. Gotovu šesnicu, vruću premazati medom.

Savet