

esnica (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U ciniju staviti šefer, dodati polovinu mlevenih oraha i polovinu sitno seckanih, seckane suve smokve i suvo grože. 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 šecera i ostalog i pospe sa malo meda. Tako raditi dok se sve kore ne potroše. Ostaviti 3 kore za kraj i svaku izmeu poprskati sa uljem i vodom. Zadnju premazati dobro uljem.

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

Savet