

Kadaif pita



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 listova**jufke za baklavu
- **250 g**kadaifa
- **300 g**oraha
- **100 g**putera
- **50 ml**ulja

Sirup:

- **750 g**šecera
- **800 ml**vode
- **2**vanilin šecera

Priprema

Prvo skuhati sirup: sjediniti šecer, vanilin šecer i vodu, pa kuhati 10-tak minuta. Ohladiti! Polovinu oraha samljeti, a polovinu narezati. Otopiti puter; dodati ulje.

Kadaif kratko zapeci, u pecnici zagrijanoj na 200 C. Prohladiti!

Na radnu plohu staviti list jufke, pa premazati mješavinom putera i ulja. Prekriti drugim listom jufke. Premazati puterom i uljem. Na jedan kraj staviti peceni kadaif, pa preko posuti mljevene i sjeckane orahe. Zarolati!

Na isti način pripremiti još četiri "rolata"! Oštrim nožem rezati na parčad željene veličine. Premazati puterom i uljem.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C, da fino porumeni.

Preliti hladnim sirupom! Ostaviti da se potpuno ohladi i upije sirup, pa poslužiti!

Savet