

Suve šljive punjene orasima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** suvih šljiva bez koštica
- **oko 250 g** mlevenih oraha
- **75 g** šećera
- **2-3 kašice** limunovog soka
- **po ukusu** rendane limunove korice
- **1** vanil šećer

Priprema

Šljive potopiti u mlaku vodu i ostaviti ih da stoje 5 minuta. Onda prosuti vodu i šljive malo isprati pod mlazom mlake vode. Šljive izvaditi iz posude pa raširiti na papirni ubrus da se ocede od vode.

Posle tri četiri minuta puniti šljive nadevom tako da se vidi nadev. Nadev: veci deo oraha (ostaviti 3-4 kašike) pomešati sa šećerom i vanil šećerom. Dodati malo rendane limunove korice (po želji) i sok od limuna koji smo razblažili sa kašikom vode. Izmešati da se dobije jednolicna smesa da ne bude retka. Gustinu podesiti dodavanjem soka od limuna ili ako je slučajno retka zagusiti sa malo mlevenih oraha.

Prstima malo pritisnuti i oblikovati šljive. Kako su šljive još uvek mokre uvaljati ih u ostatak mlevenih oraha. Mogu se stavljati u korpice ili jednostavno ih staviti na tacnu.

Savet

Poznato je da spoj šljiva i oraha daje izuzetan ukus. Ovi kolači se lako prave i mogu biti deo svake trpeze za razna slavlja, a posebno za posna. Mogu se napraviti nekoliko dana ranije jer stajanjem postaju sve ukusniji.