

Vojvo?anska cesnica



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** tankih kora za pitu
- **500 g** mlevenih oraha
- **200 g** suvog grož?a
- **300 g** rastopljenog meda
- **100 g** kristal šećera
- **150 g** rastopljenog margarina
- **25 g** margarina za premazivanje tepsije

Priprema

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 17cmx30cm premažite margarinom i obložite papirom za pečenje. Papir za pečenje isto premazati sa svih strana margarinom. Suvo grož?e preliti vrelom vodom i pustiti da nabubri 10 minuta te ocediti. Med na laganoj vatri otopiti i održavati ga u tekućem stanju. Margarin na laganoj vatri otopiti i održavati ga u tekućem stanju. Pripremiti u jednom tanjiru mlevene orahe, a u drugom šećer. Tanke kore za pitu izrezati na meru 17cmx30cm dobije se 25-30 kora. U tepsiju staviti 1 koru koju prelijete kašikom rastopljenog margarina. Posuti sa 3 kašike mlevenih oraha, te 1/2 kašike šećera. Posuti sa suvim grož?em. Preliti sa 2 kašike otopljenog meda.

Na to staviti drugu koru i lagano pritisnuti.

Koru prelijete kašikom rastopljenog margarina.

Posuti sa 3 kašike mlevenih oraha, te 1/2 kašike šećera. Posuti sa suvim grož?em. Preliti sa 2 kašike otopljenog

meda.

Na to staviti drugu koru i lagano pritisnuti.

Postupak ponavljati dok se ne utroše sve kore osim 3 kore koje su potrebne za prektivanje cesnice. Sve kore se isto preliju kašikom rastopljenog margarina. Posuti sa 3 kašike mlevenih oraha, te 1/2 kašike šecera. Posuti sa suvim grožđem. Preliti sa 2 kašike otopljenog meda.

U toku postupka negde na sredini treba na fil staviti metalni novac koji je prethodno prokuvan i obrisan. 3 zadnje kore stavljati prema sledecem: Prvo jednu koru preliti sa malo margarina, posuti sa malo šecera i malo meda.

Staviti još jednu koru i ponoviti postupak.

Pomešati ostatke rastopljenog margarina i meda. Zadnju koru premazati tom mešavinom.

Zagrejati rernu na 190 stepeni i staviti tepsiju sa cesnicom da se pece. Nakon 15 minuta smanjiti temperaturu na 160 stepeni i peci 30 minuta dok kora ne postane rumena.

Pecenu cesnicu još u tepsiji pažljivo prektiri alu folijom (paziti da se gornja kora ne zalepi), i pustiti da se ohladi. Izvaditi iz tepsije i staviti na tacnu za posluživanje, a pre toga odvojiti papir za pecenje koji jednostavno sklizne sa cesnice.

Prva dva reda od kraja (4 kom) se odrežu i posebno serviraju za ukucane.

Ostali deo cesnice se može rezati kasnije.

Savet

Šesnica je božićni kolač, koji se u Vojvodini radi slično baklavi, a koji je moja svekrva radila sa medom i tu tradiciju i ja nastavljam. Nikada nisam imala recept za pravljenje šesnica, radila sam od oka sve dok nisam postigla pravi ukus koji je zadovoljio moje ukućane, prijatelje i naravno mene. Sada kada sam odlučila da objavim recept sastojke sam izmerila da bi Vam dala što tačnije mere i postupak izrade šesnice.