

Vojvoanska 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 grožja
- **300 g**rastopljenog meda
- **100 g**kristal šecera
- **150 g**rastopljenog margarina
- **25 g**margarina za premazivanje tepsije

Priprema

Tepsiju unutrašnjih dimenzija 17cmx30cm premažite margarinom i obložite papirom za pecenje. Papir za pecenje isto premazati sa svih strana margarinom. Suvo grože prelit vrelom vodom i pustiti da nabubri 10 minuta te ocediti. Med na laganoj vatri otopiti i održavati ga u tekucem stanju. Margarin na laganoj vatri otopiti i održavati ga u tekucem stanju. Pripremiti u jednom tanjiru mlevene orahe, a u drugom šecer. 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 šecera. Posuti sa suvim grožjem. 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 šecera. Posuti sa suvim grožjem. 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 grožem. 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 tepsi 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 tepsi pažljivo prektiri alu folijom (paziti da se gornja kora ne zape), i pustiti da se ohladi. Izvaditi iz tepsi 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

esnica je božini kola, koji se u Vojvodini radi slino baklavi, a koji je moja svekra radila sa medom i tu tradiciju i ja nastavljam. Nikada nisam imala recept za pravljenje esnica, radila sam od oka sve dok nisam postigla pravi ukus koji je zadovoljio moje ukuane, prijatelje i naravno mene. Sada kada sam odluila da objavim recept sastojke sam izmerila da bi Vam dala što tanije mere i postupak izrade esnice.