Sremska slatka cesnica



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g**tankih kora za pitu
- **200-300 g**mlevenih oraha
- **oko 250 g**meda
- **100 g**šecera
- **oko 125 g**margarina

Priprema

Tepsiju u koju pravimo cesnicu podmazati margarinom. Dublja pravougaona tepsija srednje velicine je u pitanju. Prvu koru staviti i izrezati po velicini tepsije. Suvo grože smo prethodno prelili toplom vodom da nabubri. Preostali margarin smo istopili kao i med. Odrzavamo ih svo vreme u tecnom stanju. Reamo prvu koru pa 3 kašike oraha, 1/2 kašike šecera, kašika meda i kašika margarina, suvo grože po želji. Tako reati sve dok imamo kora i materijala. Novcic staviti negde na sredini. Ja ga dobro operem, a neko zavije i u foliju. Kada nam ostanu zadnje 2-3 kore premazujemo ih smesom od margarina i meda koji su nam preostali. esnicu zatim secemo nožem na kocke kao pitu pazeci da nam novcic bude u jednoj od tih parcica. Odgore opet premažemo smesom od meda i margarina pa stavimo u zagrejanu rernu na 180C nekih 15 minuta. Kad lepo porumeni smanjimo na 150C prekrijemo folijom i pecemo još 20tak minuta.

esnicu zatim ostaviti da se malo ohladi. Najbolje da bude mlaka pred služenje jer se zbog meda vrlo brzo stegne. Naš obicaj je da se tepsija sa cesnicom iznese na sto pred rucak zatim svako od ukucana uzima po parce sve dok se ne nae novcic. Ove godine sam ja imala tu srecu. Hristos se rodi! Srecan Božic!

Savet

U mojoj porodici se neguje Vojvoanska tradicija zato nam je esnica slatka! Nesto nalik baklavi ili suvoj piti sa orasima i suvim grožem. Do skoro je pravila moja baka, a sada sam tu ulogu preuzela ja.