



## ŠPECIÁLNY TURECKÝ DEZERT – TRADIČNE ZNÁMY AKO KÜNEFE

ÚROVEŇ NÁROČNOSTI: LAHKÁ AŽ STREDNÁ

### INGREDIENCIE NA CESTO

- 400 g jemne nastrúhaného filo cesta (známe aj ako kataifi cesto)
- 250 g mozzarella or nesoleného strúhaného syru
- 100 g neslaného cesta
- ½ lyžičky melasy

### INGREDIENCIE NA SIRUP

- 200 g cukru
- 400 ml vody
- 2–3 kvapky citrónového

### METÓDA

1. Na výrobu sirupu, nalejte vodu a cukor do panvice a miešajte päť minút alebo až kým sa cukor úplne nerozpustí. Nezabudnite nepretržite miešať. Presuňte panvicu mimo ohrevu, vmiešajte citrónový džús a nechajte vychladnúť.
2. V panvici zmiešajte prstami štvrtinu mäkkého masla a melasy v strede panvice. Rozotrite maslovú zmes po panvici tak, aby bol pokrytý celý povrch.
3. Na čistú podložku umiestnite najemno nakrájané cesto. Roztopte zvyšok masla a nalejte ho na cesto. Prstami zmiešajte maslo, kým nebude postrúhané cesto rovnomerne lepkavé.
4. Vezmite polovicu maslového pečiva a pevne ho natlačte do panvice s maslom a melasou. Panvicu tesne zakryte a pripravte prvú vrstvu.
5. Nakrájajte syr na tenké prúžky a rovnomerne ich rozložte na prvú vrstvu cesta. Syr vytvorí druhú vrstvu. Vezmite zvyšnú časť cesta a natlačte ho na syr. Vytvoríte tak tretiu, poslednú vrstvu.
6. Položte panvicu na sporák a varte 2-3 minúty na strednom stupni, kým sa povrch cesta nezmení na zlatisto hnedú. Neustále panvicou potrate, aby sa cesto neprilepilo. Obráťte pomocou taniera a opečte druhú stranu. Keď je aj druhá strana zlatisto hnedá, nalejte na dezert pripravený sirup a odoberte zo sporáka. Podávajte s chutnými pistáciami alebo inými orechmi!