



## SPECIÁLNÍ TURECKÝ DEZERT – TRADIČNĚ ZNÁMÝ POD NÁZVEM KÜNEFE

ÚROVEŇ OBTÍŽNOSTI: SNADNÁ AŽ STŘEDNÍ

### PŘÍSADY NA TĚSTO

- 400 g najemno nastrouhaného tenkého lístkového těsta (též známého pod názvem kataifi)
- 250 g mozzarely nebo nesolených sýrových provázků
- 100 g másla
- ½ polévkové lžice melasy

### PŘÍSADY NA SIRUP

- 200 g cukru
- 400 ml vody
- 2–3 kapky citronové šťávy

### POSTUP

1. Pro přípravu sirupu nalijte do pánve vodu a přidejte cukr, nechte pět minut povařit, dokud se cukr zcela nerozpustí. Neustále míchejte. Sundejte z plotýnky, vmíchejte citronovou šťávu a nechte vychladnout.
2. Ve středu pánve prsty smíchejte čtvrtinu měkkého másla s melasou. Máslovou směsí pokryjte celé dno pánve.
3. Jemně nastrouhané těsto položte na čistou pracovní desku. Rozpusťte zbytek másla a nalijte na těsto. Promíchejte konečky prstů, dokud nebude těsto rovnoměrně lepidlé.
4. Půlkou těsta s máslem pečlivě vyložte pánev s máslem a melasou. Pánev pečlivě pokryjte a tím vytvoříte první vrstvu.
5. Sýr nakrájejte na tenké plátky a rovnoměrně rozložte na první vrstvu těsta. Sýr tvoří druhou rovnoměrnou vrstvu. Zbytkem těsta překryjte sýr, čímž vznikne třetí a poslední vrstva.
6. Pánev dejte na sporák a opékejte na nízký až střední stupeň po dobu 2–3 minut, dokud nebude povrch těsta opečený dozlatova. Pánev průběžně lehce potřásejte, aby se těsto nepřichytilo k povrchu. Pomocí talíře pokrm překlopte na druhou stranu a obdobně opečte z druhé strany. Až bude druhá strana opečená dozlatova, přelijte dezert připraveným sirupem a sundejte z plotýnky. Podávejte s lahodnými pistáciemi nebo jinými ořechy!