



SZILVÁS RÉTES

Fűszeres Eszter nyomán

80 dkg szilva

10 dkg darált dió

ha szükséges néhány evőkanál (gyümölcs)cukor

1 ek. őrölt fahéj

1 ek. szilvapálinka

3 ek. szilvalekvár

egy csipet szerecsendió

5 dkg vaj

6 réteslap

A diót, a pálinkát és a lekvárt összekevertem (Ha szükséges, hígítsuk kevés vízzel!), majd fűszereztem a fahéjjal és a szerecsendióval. A szilvát kimagoztam, felkockáztam, és a keverékhez adtam. Három-három réteslapot vajjal megkentem, és megtöltöttem a szilvával. A két rétesrúd tetejét is megkentem vajjal, majd 180 fokos sütőben pirosra sütöttem.