



Humentschi – Humentas

Umplutura: 1 Kg. de nuci pisate
500 gr. de miere
putina coaja de lamaie si de portocala rasa
vanilie

Coca: 12 oua (la 8 din ele se separa albusul de galbenus)
12 linguri de untdelemn
12 linguri de zahar
faina
putin rom
zeama de la o lamaie

Se pune mierea la fiert pe foc slab, pîna devine usoara ca apa; se adauga nucile, coaja de lamaie si vanilia. Trebuie sa fiarba, dupa care o retragem de pe foc si e lasata sa se raceasca.

Se pun cele 8 oua cu cele 4 întregi într-un castron. Se adauga încet zaharul, faina si uleiul. Amestecat bine. Coca nu trebuie sa devina prea groasa. Pe urma romul si zeama de lamaie. Se împarte în doua si se întinde prima bucata pe o masa sau planseta de lemn presarata cu faina. Cu ajutorul unui pahar se fac forme în coca. Cand nucile s-au racit, se poate pune umplutura cate putin pe fiecare forma. Inrulam fiecare forma si o taiem în bucati mici. Trebuie lipite capetele, dupa care se pun pe o tava unsa cu untdelemn. Inainte de a fi puse la cuptor, se bate un ou si se unguie cu el bucatile de prajitura. Totul merge la cuptor cam pentru 45 de minute la un foc de 180°. In functie de puterea cuptorului, verificati sa nu se usuce sau sa se arda. Bunica mea nu putea sa-mi spuna niciodata cat timp dureaza coptul. Deci verificati va rog si daca aveti curaj mai faceti o serie si cu restul de coca!!

Ileana Rosenberg Haber