

Domaci musli



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180** govsenih pahuljica
- **180** gražanih pahuljica
- **40** gsemenki suncokreta (sirove)
- **35** gsemenki lana
- **60** gbadema
- **60** glešnika
- **80** gsuvih kajsija
- **80** gsuvih šljiva
- **40** gsuvog groža
- **4**kašike meda
- **50 ml**tope vode
- **1/2 kašice**cimet
- **1 kašica**ekstrata od vanile

Priprema

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. U secku iseckati bademe i lešnike. Neka ostane i po neko krupnije parce. U vanglicu staviti ovsene i ražane pahuljice, kao i semenke lana i suncokreta. Dodati iseckane lešnike i badem. Sve dobro promešati i izruciti u dublji pleh.

U manju ciniju staviti med, toplu vodu, cimet i vanilu, pa mešati da se med otopi i da se svi sastojci sjedine.

Mešavinu sa medom polako preliter preko sastojaka u plehu i rukom sve izmešati. Staviti da se pece 20 minuta. Na svakih pet minuta vaditi pleh i promešati da gornji sloj ne izgori. Kad je peceno izvaditi iz rerne i odmah

prebaciti u drugu posudu. Ostaviti da se ohladi.

Dok se pecena masa hladi sitno iseckati suve šljive i kajsije i pomešati sa suvim grožem. Dodati u ohlaeni musli, pa dobro promešati. uvati u staklenoj tegli, na sobnoj temperaturi.

Savet