Slavsko žito (koljivo)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pšenice
- **300 g**mlevenih oraha
- **300 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera

Za dekoraciju:

- **po potrebi**cokolada u prahu ili kakao
- **po potrebi**polovine jezgra oraha

Priprema

U dubljoj posudi pšenicu naliti vodom i ostaviti da prenoci. Sutradan proceditи pšenicu, naliti novu vodu i kuvati dok pšenica ne omekša. Opet ocediti od vode i ostaviti da se ohladi, a vodu u kojoj se kuvala pšenica sacuvati. Ohlaenu pšenicu samleti na mašini za mlevenje mesa.

Zatim dodati mlevene orahe, šecer u prahu i vanilin šecer, pa sipati onoliko vode u kojoj se kuvala pšenica tek toliko da smesa može lepo da se sjedini i da ne bude suva. Dobro izmešati da se svi sastojci povežu.

Gotovo koljivo rasporediti u staklene cinije. Na sredini svakog oblikovati krst pomocu cokolade u prahu, a okolo dekorisati polovinama jezgra oraha.

Savet