Žito sa šlagom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**spelte u zrnu
- **2 kašike**fruktoze
- **1 kašicica**cimeta u prahu
- muskantni orah
- **80 g**sitno seckanog badema

Ostalo:

- **50 g**šlaga

Priprema

Oprati zrna pšenice nekoliko puta, doliti 2,5x više vode i kuvati 45tak minuta na laganoj vatri. Po potrebi doliti još vode. Poklopiti posudu i ostaviti do izjutra na toplom. Izjutra ocediti višak vode i žito samleti na mašini za meso. Umešati fruktozu, bademe, cimet, i malo muskantnog orašcica. Rasporediti žito u caše i dekorisati ulupanim šlagom. Posuti sa malo cimeta.

Savet

Umesto spelte možete koristiti i obino žito-beliju ili jeam.