

# **Žito sa šlagom (4)**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g** pšenice
- **100 g** šлага
- **200 ml** mleka ili vode
- **100 g** šećera
- **100 g** mlevenih oraha

## **Priprema**

Pšenicu dobro oprati u vodi, naliti drugom vodom i ostaviti nekoliko sati da omekša. Promeniti vodu, sipati 3 puta više vode nego pšenice, i skuvati na tijoj vatri dok zrno ne bude skroz mekano. Oko 90 minuta. Dodavati vodu po potrebi. Kuvano žito ostaviti nekoliko sati u poklopljenoj šerpi. Ocediti višak tečnosti. Zatim se može samleti (a i ne mora) na mašini za meso. Dodati šefer i izmešati.

Sipati u cinijice, staviti mlevene orahe.

Šlag umutiti sa mlekom ili vodom i staviti preko oraha. Uživajte u ukusu!

## **Savet**

Orahe možete staviti kad i šefer i izmešati. Ja ih stavim preko, ukus je intenzivniji.