

## Žito sa šlagom na moj način



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **150** gpšenice belije
- **150** gheljde
- **7-8 kašika** bagremovog meda
- **200** gmlevenih oraha
- **po želji** šlaga
- **70** gcokolade

### Priprema

Pšenicu i heljdu dobro ocistiti i oprati u nekoliko voda. Nakon toga, naliti vodom i staviti da se kuva na umerenoj vatri. Tokom kuvanja par puta menjati vodu i nalivati novom. Kada zrna omekšaju, žitarice su kuvane. Ocediti od viška tecnosti i ostaviti da se sasvim ohladi.

Orahe samleti, pa ih dodati ohlaenim žitaricama. Zatim zasladiti bagremovim medom i sve lepo promešati da se sastojci sjedine. Po malo ove smese stavljati u dezertne caše za sladoled. Preko žitarica naneti šlag i otopljenu cokoladu. Malo prohladiti u frižideru, pa služiti.

### Savet