

Slavsko žito (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gpšenice /žita
- **500** gšecera
- **500** gmlevenih oraha
- **2-3 kašičice** muskat oraha mlevenog
- vanilin šećer
- karanfilic, cimet, šafran....

Priprema

Oprati žito. Potopiti ga hladnom vodom. Da odstoji duže, 2-4 sata. Isprati. Naliti toplom vodom i staviti da se skuva. Postepeno nalivati vruće vodu, cim ispari, dok se žito kuva mešati povremeno da se ne zalepi za dno posude. Kad je skuvano procediti u neki sud kroz rešetku, pa deo vode sacuvati. Samleti žito vodenicom za meso, dodati šećer, pa polovinu kolcine oraha i umesiti rukom. Ako treba naliti malo one vode da ne bude suvo. Dodati vanilin šećer, po ukusu. Dodati muskat orah po ukusu. Može i cimet, karanfilic, šafran.....po želji, ko šta voli. Dodavati orahe i proceniti da li treba svih pola kilograma. Oblikovati žito. Ukrasiti po želji.

Savet

Može i sa šlagom