

Slatka geršla



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** geršla (ljuštena zrna jecma)
- **200 g** mljevenih i sjeckanih oraha
- **500 ml** mlijeka
- **po želji** šecera
- **1** vanilin šećer
- **za dekoraciju** šlag
- **par kašika** slatka od višanja

Priprema

Geršlu oprati i potopiti u vodu, pa ostaviti preko noci. Sutradan procijediti, preliteri vodom i kuhati oko pola sata. Procijediti i propasirati štapnim mikserom. Preliti mlijekom, pa opet kratko kuhati. Pred kraj kuhanja dodati šecera, po želji, i 1 vanilin šećer. Skloniti sa vatre pa dodati orahe. Promiješati, pa sipati u čaše. Umutiti šlag, staviti preko geršle, pa na šlag staviti slatko od višanja. Dobro ohladiti u frižideru!

Savet