

Žito sa šlagom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gpšenice - žita
- **300** gšecera
- **300** gmlevenih oraha
- 1 vanilin šećer
- **100** gšlaga

Priprema

Žito dobro oprati u vodi, naliti čistom vodom i ostaviti preko noci da omekša. Sutradan promeniti vodu i skuvati na tihoj vatri dok zrno ne bude skroz mekano. Otprilike sat/sat ipo. Dodavati vodu po potrebi. Kuvano žito isprati hladnom vodom i ostaviti da se ocedi, pa prosušiti na vazduhu. Zatim žito samleti na mašini za meso. Dodati šećer i izmešati. Šećer ce odmah izvuci svu "nevidljivu" vodu i cela smesa ce postati osetno mekša. Nakon šećera umešati mlevene orahe i 1 vanilin šećer. Smesu dobro utabati i zaštititi je od vazduha. Servirati sa šlagom, na vrh staviti 2-3 višnjice i sve preliti topingom od cokolade.

Savet