

Boza



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 l vode
- 4 pune kašike kukuruznog brašna
- 1 puna kašika pšenice brašna
- 1/2 kockice svežeg kvasca
- 400 g šećera
- 1/2 l vode
- 50 ml mlake vode
- 1 kašičica šećera

Priprema

U veci lonac (od 7 l) sipati 5 l vode i staviti da prokuva. Obe vrste brašna pomešati i razmutiti sa malo vode, kao za puding. Kada voda provri sipati razmuceno brašno i na srednjoj temperaturi kuvati 50 minuta, poklopljeno. Povremeno promešati. Paziti da ne iskipi.

Posle datog vremena ostaviti kuvanu smesu da se ohladi. Kvasac razmutiti u 50 ml mlake vode, sa dodatkom 1 kašičice šećera i ostaviti ga da uskisne. Kada kvasac uskisne sipati ga u ohlaenu vodu sa brašnom i dobro promešati. Ostaviti pripremljenu smesu da odstoji na sobnoj temperaturi, poklopljeno, 24 sata.

U manjoj šerpici stavi 400 g šećera i na tihoj vatri ga karamelizuj. Kada šećer dobije lepu tamno braon boju sipati 1/2 l tople vode i kuvati dok se šećer ne otopi. Ostaviti da se ohladi.

Posle 24 sata vodu sa brašnom i kvascem procediti kroz duplu gazu, tri puta. U proceenu tecnost sipati vodu sa

karamelizovanim šećerom, dobro promešati i sipati u flaše, pa u frižider. Piti kada se DOBRO ohladi. Pre svake upotrebe flašu promuckati. uvati u frižideru dok se ne popije.

Stariji ce se setiti ovog napitka, ja kažem da je boza pice moje mladosti. Retko ko od mlaih zna za bozu (moji sinovi nisu je probali dok nisam napravila), pa je ovo dobra prilika da je naprave i probaju.

Savet