

Slavsko žito (koljivo)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pšenice
- **300 g** mlevenih oraha
- **300 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

Za dekoraciju:

- **po potrebi** čokolada u prahu ili kakao
- **po potrebi** polovine jezgra oraha

Priprema

U dubljoj posudi pšenicu naliti vodom i ostaviti da prenoci. Sutradan procediti pšenicu, naliti novu vodu i kuvati dok pšenica ne omekša. Opet ocediti od vode i ostaviti da se ohladi, a vodu u kojoj se kuvala pšenica sacuvati. Ohlaenu pšenicu samleti na mašini za mlevenje mesa.

Zatim dodati mlevene orahe, šećer u prahu i vanilin šećer, pa sipati onoliko vode u kojoj se kuvala pšenica tek toliko da smesa može lepo da se sjedini i da ne bude suva. Dobro izmešati da se svi sastojci povežu.

Gotovo koljivo rasporediti u staklene cinije. Na sredini svakog oblikovati krst pomocu čokolade u prahu, a okolo dekorisati polovinama jezgra oraha.

Savet