

Slavsko žito-koljivo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pšenice
- **500 g** šecera
- **500 g** mlevenih oraha
- **po ukusu** cimeta
- **100 g** suvog groža

Priprema

Skuvati pšenicu. Kada se pšenica kuva, umotati šerpu u cebe ili krpu i ostaviti da prenoci. Ujutru procediti pšenicu i vodu u kojoj se kuvala ne prosipati, već ostaviti za kasnije. Kada se pšenica procedi, samleti je na mašini za meso, možete i u blenderu. Kada je pšenica samlevena, dodati šecer, zatim mlevene orahe, cimet i suvo grože. Ako vam je smesa previše suva, dodavajte malo po malo vodu u kojoj se pšenica kuvala. Kada pomešate sve sastojke, pospite slavsko žito sa malo mlevenih oraha i ukasite po želji :)

Savet

Od ove mere se dobije velika koliina žita. Tako da se koliina žita, mlevenih orasa i šeera može smanjiti :)