

## Žito sa šlagom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g** spelte u znu
- **2 kašike** fruktoze
- **1 kašicica** cimeta u prahu
- muskantni orah
- **80 g** sitno seckanog badema

#### Ostalo:

- **50 g** šlaga

### Priprema

Oprati zrna pšenice nekoliko puta, doliti 2,5x više vode i kuvati 45tak minuta na laganoj vatri. Po potrebi doliti još vode. Poklopiti posudu i ostaviti do izjutra na toplom. Izjutra ocediti višak vode i žito samleti na mašini za meso. Umešati fruktozu, bademe, cimet, i malo muskantnog oraščica. Rasporediti žito u caše i dekorisati ulupanim šlagom. Posuti sa malo cimeta.

### Savet

Umesto spelte možete koristiti i obino žito-beliju ili jeam.