

Žito sa šlagom (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pšenice
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka ili vode
- **100 g** šecera
- **100 g** mlevenih oraha

Priprema

Pšenicu dobro oprati u vodi, naliti drugom vodom i ostaviti nekoliko sati da omekša. Promeniti vodu, sipati 3 puta više vode nego pšenice, i skuvati na tihoj vatri dok zrno ne bude skroz mekano. Oko 90 minuta. Dodavati vodu po potrebi. Kuvano žito ostaviti nekoliko sati u poklopljenoj šerpi. Ocediti višak tecnosti. Zatim se može samleti (a i ne mora) na mašini za meso. Dodati šecer i izmešati.

Sipati u cinijice, staviti mlevene orahe.

Šlag umutiti sa mlekom ili vodom i staviti preko oraha. Uživajte u ukusu!

Savet

Orahe možete staviti kad i še?er i izmešati. Ja ih stavim preko, ukus je intenzivniji.