

Žito sa šlagom (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pšenice
- **500 g** mlevenih oraha
- **200 g** šećera u prahu
- **200 g** šlaga
- **100 g** suvog grožđa

Priprema

Staviti pšenicu u dublji lonac i prekriti vodom. Ostaviti tako par sati, a najbolje je da ostane preko noci. Sutra dan staviti na tihoj vatri da se kuva oko 90 minuta. Kada je pšenica skuvana ocediti je od vode, ali vodu ne bacati, ostaviti je sa strane. Samleti pšenicu u mašini za mlevenje mesa ili pomocu secka. Dodati šećer u prahu, mlevene orahe i suvo grožđe (koje smo predhodno potopili u rum ili vrućoj vodi). Sve lepo izmešati kašikom da se sjedini dodavajući malo po malo vodu u kojoj se žito kuvalo. Da se dobije lepa smesa koja nije previše gusta ni retka. Sipati u male cinijice. Izmutiti šlag prema uputstvu sa kesice pa kašikom ili pomocu kuvarskog šprica staviti šlag preko žita. Ukrasiti po želji.

Savet