

Slavsko žito (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** žita/pšenice
- **300 g** šecera u prahu
- **1** vanilin šecer
- **300 g** mlevenih oraha

Za dekoraciju:

- **nekoliko** jezgra oraha
- **malosuvog** grožđa
- **malo** lešnika

Priprema

U dubljoj posudi pšenicu nalijte vodom i ostavite da prenoci. Sutradan procedite pšenicu nalijte novu vodu i kuvajte na tihoj vatri dok zrno ne omekša. Kuvano žito isperite hladnom vodom, ocedite, vodu koju ste procedili ostavite sa strane, a skuvanu pšenicu ostavite da se ohladi. Kada se ohladilo sameljite pšenicu na mašini za meso. Dodajte šecer u prahu, vanilin šecer i orahe. Ukoliko je potrebno dodajte malo vode u kojoj se kuvala pšenica. Smesu dobro izmešajte da se svi sastojci povežu. Gotovo žito stavite u ciniju, od gore od jezgra oraha napravite krst, okolo ukasite polovinama lešnika, oraha i suvog grožđa.

Savet