

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 šefer
- **300 gm**levenih oraha

Za dekoraciju:

- **nekoliko**jezgra oraha
- **malosuvog** groža
- **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 omeša. 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 šefer u prahu, vanillin šefer 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 ukrasite polovinama lešnika, oraha i suvog groža.

Savet