

Boza



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 l vode
- 4 **kašike** kukuruznog brašna
- 1 **kašik** pšenicnog brašna
- 25 g svežeg kvasca
- 300 g šećera

Priprema

U vecu šerpu sipati vodu i staviti da provri. U cinijiu staviti kukuruzno i pšenicno brašno, promešati i sipati kutlacu vode. Fino umutiti da nema grudvica. Kada je voda u šerpi prokuvala lagano umešati razmuceno brašno. Smanjiti temperaturu ringle i kuvati na laganoj vatri sat vremena. U toku kuvanja povremeno promešati. Ostaviti da se ohladi. Svež kvasac izmrviti dodati kašiku šećera i pustiti da nadoe. Zatim kvasac umešati u ohlaenu tecnost. Ostaviti u frižider da prenoci. Sutradan šećer otopiti na laganoj vatri sipati 200 ml vode i ostaviti da provri. Bozu procediti i sipati otopljen šećer. Promešati i dobijenu tecnost sipati u flaše. Po ukusu u bozu može se dodati cimet, zrnca burbon vanile i mleveni zvezdasti anis. Bozu u flašama dobro promuckati i cuvati u frižidru.

Savet