

Žito



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gpšenice
- **2** kašikešecera
- **100** gmlevenog keksa (plazme)
- **50** gmlevenih oraha
- **50** gsuvog grož?a
- voda

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 na mašini za meso. Dodati šećer, mlevene orahe, mlevenu plazmu i suvo grož?e. Izmešati. Sipati u činijice. Uživajte u ukusu!

Savet