

Žito



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pšenice
- **2 kašike** šecera
- **100 g** mlevenog keksa (plazme)
- **50 g** mlevenih oraha
- **50 g** suvog groža
- voda

Priprema

Pšenicu dobro oprati u vodi, naliti drugom vodom i ostaviti nekoliko sati da omeša. 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 tečnosti. Zatim se može samleti na mašini za meso. Dodati šefer, mlevene orahe, mlevenu plazmu i suvo grožje. Izmešati. Sipati u cinijice. Uživajte u ukusu!

Savet