

Slavsko žito (7)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** žita belija
- **400 g** šecera u prahu
- **200 g** mlevenih oraha
- **200 g** mlevenih lešnika
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1/3** muskatnog oraščeta
- **pakovanje** ukrasnih perlica
- **1** ukrasna jestiva ružca

Priprema

Oprati žito u nekoliko voda, naliti hladnom vodom i pustiti da provri, a onda smanjiti na nižu temperaturu i kuvati oko sat ipo dok se žito ne skuva. Kad je žito skuvano procediti ga i isprati i prosuti ga po čistom belom stolnjaku da se prosusi oko 15 minuta. Onda ga samleti na mašini za meso. U žito dodati prah šecer mlevene orahe, mlevene lešnike, vanilin šecer i rendano muskatno orašce. Masu dobro izmešiti rukom i prebaciti u staklenu posudu i ukasiti po želji.

Savet

Ja sam odozgo ukasila mlevenim orasima, a onda sam napravila šablon krsta od kartona i preko njega utapkala prah šecerom da dobijem beli krst. Okolo sam stavila sitne zlatne perlice, a na sredini krsta malu crvenu ružicu sa tri listica.