

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 orahe
- **200 g**mlevenih lešnika
- **2** kesicevanilin šecera
- **1/3**muskatnog oračceta
- **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 cistom belom stolnjaku da se prosusi oko 15 minuta. Onda ga samleti na mašini za meso. U žito dodati prah šefer mlevene orahe, mlevene lešnike, vanilin šecer i rendano muskatno orašće. Masu dobro izmešiti rukom i prebaciti u staklenu posudu i ukrasiti po želji.

Savet

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