

Slavsko žito



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gpšenice
- **200** gšecera u prahu
- **150** gmlevenog lešnika/badema/oraha
- **1/2** kašicice cimeta
- **1/4** kašicice narendanog muskatnog orašcica

Priprema

Pšenicu staviti u dublju posudu, naliti je sa hladnom vodom i staviti da provri. Kada provri prosuti vodu, pšenicu staviti u cetku i isprati je pod mlazom hladne vode. Pšenicu ponovo vratiti u posudu za kuvanje, naliti je sa topлом vodom (voda da bude 5-8cm iznad pšenice) i staviti da se kuva poklopjena). Pšenicu kuvati sve dok ne omekša, na srednjoj temperaturi (pšenicu možete i uvece da nalijete sa vodom, ujutru vodu da prospete, nalijete novu vodu i postupak kuvanja je isti, samo što se na ovaj nacin brže skuva).

Kada pšenica omekša, skloniti je sa vatre i ostaviti da se ohladi (poklopjena). Ohlaenu pšenicu prebaciti u cetku (vodu u kojoj se kuvala sacuvati) i isprati je pod mlazom hladne vode. Zatim pšenicu samleti u jarem blenderu ili secku, uz dodavanje malo vode u kojoj se pšenica kuvala (da bi se lakše samlela).

Samlevenu pšenicu staviti u vanglicu, dodati šefer u prahu i dobro promešati kašikom. Zatim, dodati mlevene lešnike/bademe/ili orahe, cimet i muskatni orašcici. Dobro sjediniti. Pripremljenu pšenicu staviti u ciniju i ukrasiti je po vašoj želji (ja sam imala kalup, pa sam preko samo posula kakao, a okolo poreala suvo grože).

Savet