Mleko od orasastih plodova

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Sastojci

- **1 šoljice**oraha i lešnika pomešano
- **3 šoljice**vode
- **1 kašika**meda ili sladila po želji
- **prstohvat** soli

Ostalo

- **1**cediljka
- **1**gaza
- **1**blender

Priprema

Orahe i lešnike namociti vodom tokom noci da što više omekšaju. Sutradan ocediti, proprati ih i staviti u blender, dodati prstohvat soli, vodu i med ili sladilo po želji i dobro izblendati. U vecu ciniju staviti cediljku pa preko nje deblju gazu, i presuti mleko u gazu. Pokupiti krajeve gaze i dobro ali jako dobro iscediti sadržaj *. Mleko presuti u flasu i cuvati u frizideru.

Savet

*Ja sam nakon ceenja ostatke oraha i lešnika vratila u posudu dolila još jednu šoljicu vode i štapnim mikserom još blendala i procedila kao i predhodni put (nemam Vitamix-ov fenomenalni blender koji blenda za medalju :) pa da iskoristim što više ulja iz plodova). Mleko mi je i dalje bilo dovoljno gusto. - Od ostatak pirea od oraha možete napraviti jako lep namaz uz dodatak zaina, zainskog bilja i malo napravljenog mleka. - Od mleka praviti frapee ili piti uz dodatke cimeta, kakaa.... Ukus je fenomenalan, a ko ne podnosi laktozu ili je cesto na postu može slobodno da uživa u ovoj poslastici. - Mleko od badema se identicno pravi.