

Precansko slavsko žito sa šlagom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **250** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gpšenice - žita
- **500** gmlevenih oraha
- **500** gšecera u prahu
- **250** gžele bombona
- **200** gsuvog grož?a
- **1** kesicavanili šecera

Za ukrašavanje:

- **500** mltoping baze ili slatke pavlake

Priprema

Pripremu pšenice treba zapoceti 3 dana pre slave. Zdravu belu pšenicu, operemo, stavimo u lonac sa vodom da prekrije pšenicu i pustimo da prenoci. Slika nabubrene pšenice.

Naredni dan odlijemo vodu u kojoj je pšenica bila namocena, dolijemo svežu hladnu vodu i stavimo kuvati na laganoj vatri. Kada provri kuvati još 5 minuta, skinemo sa vatre i procedimo je, vratimo u lonac i prelijemo sa toplom vodom.

Ovaj postupak ponovimo 7 puta odnosno sve dok voda u kojoj se pšenica kuva ne ostane bistra. Ostavimo pšenicu u poslednjoj vodi u kojoj se kuva da vri oko 10 minuta (kuvanje pšenice traje oko 120 minuta), zatim lonac skinemo sa vatre.

Poklopimo i umotamo u peškir ili cebe i ostavimo tako najmanje 6 sati (Ako pšenicu kuvate naredni dan u poslepodnevnim casovima, kuvanu pšenicu u poslednjoj vodi ostavite da prenoci).

Zatim procedimo pšenicu i isperemo preko cedila hladnom vodom.

Prostremo pšenicu na cisto platno ili vecu kuhinjsku krpu da se prosuši. Tako umotana pšenica treba da miruje najmanje 2 sata.

Mlevenoj pšenici dodamo prah šecer, vanili šecer, mlevene orahe, kuvanu pšenicu u celo, iseckane žele bombone, suvo grožđe koje smo prelili vrelom vodom da nabubri i omekša te procedili. Sve dobro rukama izmešati i staviti u posudu.

¼tvrtinu kolicine kuvane pšenice odvojimo i ostavimo u celo. Ostalu kolicinu protisnemo kroz stroj za mlevenje mesa 2 puta.

Savet

Topping bazu ili slatku pavlaku utuži u šlag i isti staviti preko žita neposredno pred posluživanje.