

Slavsko žito



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g žita
- 500 g šecera u prahu
- 500 g oraha
- 2 kesice vanilin šecera

Priprema

Pol kilograma žita dobro oprati, staviti u lonac, prelit vodom i kuvati na laganoj vatri oko 3 sata. Za vreme kuvanja lonac sa žitom cesto protresti, ali ne mešati. Ako previše vode ispari, može se malo nadolivati mlakom vodom.

Kuvano žito ocediti, isprati u nekoliko voda i ostaviti u cediljki da dobro otkaplje. Na sto staviti dvostruko presavijen stolnjak i na njemu raširiti žito da se dobro ocedi i osuši.

Žito zatim samleti na mašini za meso 2 - 3 puta. Dodati mu 1/2 kg šecera u prahu, 2 kesice vanilin šecera i 1/2 kg mlevenih oraha. Dobro i dugo mesiti rukama. Žito složiti na tacnu u željeni oblik. Površinu izravnati i dobro posuti šecerom u prahu.

Ukrasiti orasima, bademima i suvim grožđem po vlastitom ukusu.