

Hasure

Prema originalnom receptu za ovaj tradicionalni dezert treba staviti "sve sto zemlja radja", ja sa

ca, suse

1 Dan pre nego sto cete praviti hasure pripremite pšenicu. Proberite, operite i stavite da stoji malo u vodi. Prospite vodu i nalijte drugu.

2

3

4 Stavite na sporet i ukljucite da provri. Ostavite da vri 45 min. na najjacoj vatri, a onda uvijte serpu u neko deblje cebe i ostavite do jutra.

5

6

7 Pripremite pasulj na isti nacin.

8

9

10 Sredeceg jutra stavite u serpu sa pšenicom (to je pre neki veci lonac) pasulj, kukuruz, pirinac,



kukuruza secerca 300 g

pirinca 2 kasike

susama malo

oraha 100 g

badema 100 g

lesnika 100 g

kandiranih brusnica 100 g

suvih sljiva 150 g

suvog grozdja 100 g

meda 3 kasike

vanil secera 2 kesice

cimeta pola kasicice

kakaa 1/4 kasicice

pudinga od cokolade 1 kesica

gustina 1 kasicica

secera 1 i 1/2 casa

dunja 1

jabuka 1

11

12

13 Sipajte med, secer i zacine i mesajte. Neka se kuva 15-ak minuta.

14

15

16 Na samom kraju razmutite puding i gustin u vrlo malo vode i sipajte u serpu. Mesajte jos minut-dva i sklonite sa vatre.

17

18

19 Hasure sipajte u posudice i stavite u frizider na hladjenje.

Napomena:

Hasure se moze odmah jesti, cim se malo ohladi. Osim navedenih sastojaka mogu se staviti i druge vrste susenog i svezeg voca, ko voli, moze dodatno eksperimentisati sa zacinama :)