

# **Poslastica od griza**



**težina: lako**

**za: 4 osoba**

**vreme pripreme: 15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **5 kašikagriza**
- **8 dl mleka**
- **1 kesica vanilin ſecera**
- **2 kašice cimeta**
- **50 g kokosa**
- **50 g crne cokolade**
- **50 g suvog groža**
- **1 kašika meda**

## **Priprema**

Griz sipati u šerpu, dodati 1 dl mleka, dobro izmešati, pa postepeno dodavati ostatak mleka prilikom kuvanja i mešati neprekidno kako se ne bi stvorile grudvice. Kuvati na laganoj vatri. Dodati cokoladu, kokos i vanilin ſecer i nastaviti sa kuvanjem još nekoliko minuta. Potrebno je 15-tak minuta kako bi se griz skuvao jer se mleko postepeno dodaje, a smesa hlađi, pa joj treba više vremena da ponovo provri. Kada je griz gotov, dodati suvo grožje. Griz hlađiti uz neprekidno mešanje. Kada postane mlak, dodati med i mešati dok se med ne otopi. Sipati u cinijice i ukrasiti po želji. Ova kolicine je dovoljna za 4 cinijice.

## **Savet**