

Nasuvo sa grizom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 jaje**
- brašno
- **1 dl vode**

Potrebno je:

- **100 g griza**
- **2 kašike prezli**
- **200 g šecera**

Priprema

Umutiti jaje i vodu, dodavati brašno po malo, da se sjedini. Brašna staviti toliko da testo bude tvre (oko 250 g). Umešeno testo ostaviti da stoji pola sata.

Testo rastanjiti oklagijom, i seći na trake širine 5 cm. Svaku traku pobrašnjaviti i ostaviti da se prosuši. Uzimati trake i seći na rezance mašinom za testo ili rucno pomocu noža ili makaza. Isecene rezance skuvati u kljucalu vodu. Skuvane rezance procediti.

Na proceene rezance sipati šefer i griz sa prezлом, koji ste prethodno upržili. Dobro promešati i poslužiti.

Savet