

# **Koh sa suvim grožem**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **7**jaja
- **7** kašika šecera
- **7** kašika griza
- **3** kašike brašna
- **1/2** kesice prška za pecivo
- **50** g suvog groža

### **Za preliv:**

- **1,5** l mleka
- **4** kašike šecera
- **2** kesice vanilin šecera

## **Priprema**

Jaja i šećer stavite u posudu za mucenje i mutite mikserom na najjacoj brzini.

Griz, brašno i prašak za pecivo pomešajte u tanjir.

Kada se jaja lepo umute, smanjite brzinu na najmanju i dodajte kašiku, po kašiku mešavinu griza, brašna i praška za pecivo.

Kada se lepo umuti, smesu izruciti u podmazanu i brašnom posutu dublju vatrostalnu posudu. Po smesi posuti suvo grože. Peci na 220 C 10 minuta, a onda smanjiti temperaturu na 200 C i peci još 15 minuta.

Kada bude peceno izvaditi iz rerne i koh prelitи vrelim mlekom u koje se razmuti šecer i vanilin šecer. Vratiti u rernu još 5 minuta. Služiti hladno. Prijatno!

### **Savet**

Zbog ukuana koji ne vole suvo grože ja ga samo stavim na pola kolaa, a drugu polovinu ostavim praznu :)