

Plazma koh



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **20 kašika šecera**
- **40 kašikamleka**
- **10 kašikaulja**
- **10 kašikabrašna**
- **10 kašikagriza**
- **250 gmlevene plazme**
- **1pršak za pecivo**
- **3 l mleka**
- **4 kesice vanilin šecera**

Priprema

Odvojiti žumanca od belanca. U belanca dodati 20 kašika šecera i mutiti mikserom na najjacoj brzini.

Kada se belanca umute dodati žumanca zatim mleko i ulje, a onda postepeno dodavati brašno, griz, mlevenu plazmu i prašak za pecivo.

Vatrostalnu posudu napoljiti i posuti sa malo brašna i izruciti dobijenu smesu.

Peci na 200 C dok lepo ne požuti. U kuvano mleko sipati 4 kesice vanilin šecera. Vruc koh preliti sa mlakim mlekom i ostaviti u rerni još 5 minuta. Služiti hladno. Prijatno!

Savet