

Lažne griz knedle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2** l mleka
- **7 kašika** šecera
- **200 g** griza
- **30 g** putera
- **200 g** prezli
- **4 kašike** ulja
- **1/2 tegle** pekmeza od šljiva
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Staviti mleko sa 5 kašika šecera i kesicom vanile da provri. Ukuvati griz. U vruće umešati puter.

U tiganju na ulju ili komadicu putera kratko propržiti prezle i dodati 2 kašike šecera i kesicu vanilin šecera.

Na dno posude, vatrostalne cinije rasporedite polovinu prezli, preko polovinu griza, dodajte pekmez, preko

drugu polovinu griza i odozgo pospite sa prelom. Ostavite minimum 5 sati da se dobro ohladi u frižideru.

Savet

Umesto šljiva možete koristiti bilo koji pekmez ili jednostavno ukuvajte kratko voće sa malo šeera.