

Kolac sa ukusom knedli



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** prezli
- **1 l** mlijeka
- **16 kašika** šecera
- **13 kašika** griza
- **70 g** margarina
- **1** jaje

Fil:

- **1 kg** šljiva
- **3 kašike** šecera
- **1** vanilin šecer
- **2 kašike** džema od šljiva

Priprema

Na ulju ispržiti prezle i 4 kašike šecera, pa ohladiti.

Mlijeko prokuhati, pa dodati griz pomiješan sa šecerom i malo mlijeka. Kuhati dok fil ne dobije gustinu, miješajući svo vrijeme. Zatim dodati margarin, pa skloniti sa vatre. Dodati i umuceno 1 jaje.

Šljive ocistiti i isjeci na četvrtine. Dodati im 3 kašike šecera, vanilin šećer, pa kratko dinstati. Dodati i džem od šljiva, pa skloniti sa vatre.

Nauljiti pleh pa staviti polovinu prezli. Na prezlu staviti polovinu smjese od griza, a na griz staviti fil sa šljivama.

Preko fila staviti drugu polovinu smjese od griza, a na griz i drugu polovinu prezli. Dobro ohladiti, pa rezati na kocke.

Savet

Idealna poslastica za sve ljubitelje knedli! Kola se veoma brzo sprema, mnogo jednostavnije od pripreme knedli sa šljivama, a ukus je identian!