

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 seci na trake širine 5 cm. Svaku traku pobrašnjaviti i ostaviti da se prosuši. Uzimati trake i seci na rezance mašinom za testo ili rucno pomocu noža ili makaza. Isecene rezance skuvati u ključalu vodu. Skuvane rezance procediti.

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

Savet