

Koh sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za preliv:

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

Priprema

Jaja i šecer 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 preliti vrelim mlekom u koje se razmuti šećer i vanilin šećer. 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 :)