

## Zlatne valjuške



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 ml** vode
- **2 kašike** šećera
- **6 kašika** brašna
- **200 g** prezli
- **50 ml** ulja
- **3 kesice** vanilin šećera

## Priprema

Staviti vodu sa šećerom i vanilin šećerom da se kuva. Kad pocne da vri ukuvati brašno. Brzo mešati da se ne naprave grudvice. U tiganj sipati ulje, pa propržiti prezle (isto kao kad se prave knedle sa šljivama). U ciniju za serviranje ređati red skuvanog fila, red prezli, i tako ponavljati dok ima materijala. Na vrh posuti još malo kristal šećera (po ukusu).

## Savet

Ovo je starinski recept to mi je baba pravila kad mi se jelo nešto slatko, a da ne moram dugo da čekam da se napravi.