

Zlatne valjuške



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** vode
- **2 kašike** šecera
- **6 kašikab** rašna
- **200 g** prezli
- **50 ml** ulja
- **3 kesice** vanilin šecera

Priprema

Staviti vodu sa šecerom i vanilin šecerom 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 reati red skuvanog fila, red prezli, i tako ponavlјati dok ima materijala. Na vrh posuti još malo kristal šecera (po ukusu).

Savet

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