

## Savijaca od griza



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300** gtankih kora
- **5** dl mleka
- **5 kašika** šecera
- **100** g griza
- **3** jajeta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **maloulja**
- **za posipanje** šecer u prahu

### Priprema

Sipajte šecer u mleko i skuvajte griz.

Sklonite sa vatre da se malo prohladi, pa u njega umešajte 3 jajeta umucena sa vanilin šecerom.

Uzimajte po dve kore poprskajte svaku malo uljem, pa nanesite fil i uvijte u rolat.

Rolate re?ajte u podmazan pleh.

Pecite na umerenoj temperaturi 180-200 stepeni dok ne porumeni. Isecite na parcad, pospite šecerom u prahu i služite.

**Savet**