Lažne griz knedle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 l**mleka
- **7 kašika**šecera
- **200 g**griza
- **30 g**putera
- **200 g**prezli
- **4 kašike**ulja
- **1/2 tegle**pekmeza od šljiva
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Staviti mleko sa 5 kašika šecera i kesicom vanile da provri. Ukuvati griz. U vruce umešati puter.

U tiganju na ulju ili komadicu putera kratko propržiti prezle i dodati 2 kašike šecera i kesicu vanilin šecera.

Na dno posude, vatrostalne cinije rasporedite polovinu prezli, preko polovinu griza, dodajte pekmez, preko

drugu polovinu griza i odozgo pospite sa prezlom. Ostavite minimum 5 sati da se dobro ohladi u frižideru.

Savet

Umesto šljiva možete koristiiti bilo koji pekmez ili jesnostavno ukuvajte kratko voe sa malo šeera.