

## *Saray Muhallebi*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** l mlijeka
- **1** žumance
- **1 šolja (od 200 ml)** šećera
- **100 ml** vode
- **100 g** putera ili margarina
- **1** vanilin šećer
- **5 kašika** brašna

### **Priprema**

U šerpu sipati mlijeko. Umutiti žumance, šećer i vodu. Dodati u mlijeko; miješati da se šećer otopi. Zagrijati. Posebno otopiti puter. Dodati brašno, pa pržiti (neprestano miješajući) oko 4 minute. Zatim, uz neprestano miješanje, sipati mlijeko. Kuhati, da se krema zgusne. Dodati i vanilin šećer. Manji pleh isprati hladnom vodom, pa sipati kremu. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi; posuti sjeckanim orašastim plodovima, pa dobro ohladiti u frižideru.

Rezati na parcad i poslužiti.

### **Savet**