

## *Domaci rezanci sa prezlama i grilijašem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** domacih rezanaca
- **oko 0,3 dl** ulja
- **150 g** prezli
- **200 g** šecera kristala
- **150 g** grilijaša

### **Priprema**

U kipućoj vodi sa malo ulja skuvati rezanca oko 5-6 minuta, da se ne prekuvaju (vreme kuvanja zavisi od vrste testenine – debljine rezanaca). Ocediti vodu i ostaviti sa strane.

U većoj šerpi zagrejati ulje na umerenoj temperaturi i izruciti prezle. Propržiti ih par minuta uz neprestano mešanje varjacom.

U prezle izruciti oceene rezance i promešati varjacom da se sjedine sa prezlama.

Isključiti plotnu i ostaviti šerpu na njoj, pa nasuti kristal šecer i sve izmešati.

Skinuti sa plotne i dodati grilijaš istucan u avanu.

Poslužiti toplo, a pre serviranja posuti ostatkom grilijaša.

**Savet**