

?etiri boje griza



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mleka
- **12 kašika** šecera
- **3 kašike** speltinog griza
- **3 kašike** raženog griza
- **3 kašike** pšenice griza
- **3 kašike** pirinčanog griza sa cokoladom
- **malorendane** ili topljene cokolade
- **nekolikomalina**

Priprema

Mleko podeliti na četiri jednaka dela- po 250 ml. U svaki deo dodati pomalo vode, tako da ukupno bude oko 300 ml tečnosti u svakom delu. Takođe, svakom delu dodati po 3 kašike šecera. Zatim posebno skuvati speltin, raženi, pšenicni i pirinčani griz na uobičajen način.

Modlice za puding nakvasiti. Zatim uliti malo speltinog griza, preko njega raženi, onda pšenicni griz. Na kraju završiti sa pirinčanim grizom.

Ostaviti sve da se dobro ohladi i stegne, pa onda pažljivo istresti iz kalupa. Ukrasiti rendanom cokoladom i malinama ili po želji.

Savet