

Kolac koji podseca na knedle sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** prezli
- **2 kašike** šecera
- **1** l mleka
- **13 kašika** griza
- **10 kašika** šecera
- **1** jaje
- **600 g** šljiva
- **5 kašika** šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **100 g** margarina

Priprema

Šljive oprati i ocistiti, pa zajedno sa šecerom kuvati da omešaju. Na kraju dodati vanilin šecer.

Prezle sa dve kašike šecera propržiti u tiganju, pa polovinu sipati u pleh ili vatrostalnu ciniju i ravnomerne rasporediti.

700 ml mleka staviti da provri. Preostalih 300 ml pomešati sa grizom, šecerom i jajetom. Kad mleko provri zakuvati kao klasican griz. Skloniti sa šporeta i dodati 100 g margarina.

Polovinu smese sa grizom sipati u pleh preko prezli, preko rasporediti kuvane šljive, ponovo preliti grizom i na kraju prekriti ostatkom prezli.

Savet

Fantastian, jednostavan kola.