

# **Kolac sa ukusom knedli**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200** g prezli
- **1** l mlijeka
- **16** kašika šecera
- **13** kašika griza
- **70** g margarina
- **1** jaje

### **Fil:**

- **1** kg šljiva
- **3** kašike šecera
- **1** vanilin šefer
- **2** kašikedažema od šljiva

## **Priprema**

Na ulju ispržiti prezle i 4 kašike šecera, pa ohladiti.

Mlijeko prokuhati, pa dodati griz pomiješan sa šecerom i malo mlijeka. Kuhati dok fil ne dobije gustinu, mijehajuci svo vrijeme. Zatim dodati margarin, pa skloniti sa vatre. Dodati i umuceno 1 jaje.

Šljive ocistiti i isjeci na cetvrtine. Dodati im 3 kašike šecera, vanilin šecer, pa kratko dinstati. Dodati i džem od šljiva, pa skloniti sa vatre.

Nauljiti pleh pa staviti polovinu prezli. Na prezlu staviti polovinu smjese od griza, a na griz staviti fil sa šljivama.

Preko fila staviti drugu polovinu smjese od griza, a na griz i drugu polovinu prezli. Dobro ohladiti, pa rezati na kocke.

### **Savet**

Idealna poslastica za sve ljubitelje knedli! Kola se veoma brzo sprema, mnogo jednostavnije od pripreme knedli sa šljivama, a ukus je identian!