

# GRIZ NA MLIJEKU

mliječna kaša od pšenične krupice

Pripremi: griz (pšeničnu krupicu), šećer, mlijeko;  
posudu za kuhanje, zdjelicu, žlicu, ručni pjenjač



U posudu stavi 2 dl mlijeka (približno 1 čašu). Posudu stavi na štednjak i ugrij ga (kuhaj do vrenja).



U zdjelicu stavi 2 žlice griza i 1 do 2 žlice šećera – ako voliš slađe, stavi 2.



Dolij pola čaše vode i promiješaj.



Sad je mlijeko sigurno već vruće. Ulij smjesu griza i šećera u vruće mlijeko. Miješaj!



Smanji temperaturu na štednjaku. Miješaj stalno žlicom ili ručnim pjenjačem. Pazi da se ne stvore grudice. Kuhaj dok ne postane gusto – kao puding.



Kuhani griz ulij u zdjelicu.

Dobar tek!

