

POGACICE OD GRIZA

Potrebno je: 120 g griza, 0.5 l mleka, 1 žumance, 100 g struganog sira, so, biber.

Za prženje: 1 jaje, 3 kašike brašna, 50 g prezli, ulje.

Mleku dodati so i biber, pa staviti da se kuva. Kada mleko provri uz stalno mešanje dodavati griz. Ostaviti da se kuva oko 5 minuta. Sud skinuti sa vatre i dodati žumanca i strugani sir. Ponovo vratiti sud na vatru i nastaviti kuvanje uz povremeno mešanje. Zatim ostaviti da se ohladi. Oblikovati pogacice.

U medjuvremenu umutiti jaje i brašno pa u to uvaljati pogacice a zatim u prezle i pržiti na zagrejanom ulju.