

# Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

---

...

## Nasuvo s' makom



### Sastojci:

*Za četiri osobe*

400 g testenine, širokih rezanaca

250 g mlevenog maka

150 g šećera

50 g griza

60 g putera

Stavite vodu za testeninu da provri.

U činiji pomešajte mak sa šećerom i grizom. Skuvajte testeninu prema uputstvu sa pakovanja.

Procedite je. U šerpi u kojoj se kuvala testenina otopite puter pa mu dodajte testeninu.

Sklonite sa vatre, promešajte a zatim sipajte mešavinu maka i šećera.

Mešajte dok se mak ravnomerno ne rasporedi.

Poslužite toplo.