“Germknedla” slatki široki rezanci



Sastojci

400g Koleda širokih rezanaca

1 žlica soli

Umak vanilija bez jaja

300ml mlijeka

2dl vrhnja za šlag (možete sve mlijeko)

4 žlice šećera

1 vanilin šećer

Aroma vanilije

2 žlice gustina ili pudinga ili brašna

Mak za posipanje

Priprema

Skuhajte paštu prema uputama na pakiranju! I odmah se bacite na pripremu umaka. Sve samo stavite u lonac i promijesajte da nema grudica. Zakipite na laganoj vatri uz miješ paštu, servirajte na tanjur, zalijete umakom i posipate makom. Po želji možete paštu promijesati pekmezom al nisam imala i savršeno je i bez!