

# Griliášová poleva na cukroví

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 1

- krupicový cukr 250 g
- voda 4 lžíce
- vlašské ořechy 250 g
- bílek 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Cukr zalijeme vodou a pozvolna rozpustíme nad mírným plamenem. Za stálého míchání svaříme cukr do růžova. Přidáme drcené ořechy a opět několik minut vaříme za stálého míchání.

## Poznámka:

Použití: Griliášovou polevu můžeme používat i přibarvenou na zdobení cukroví a pečiva. Před nanesením griliáše potřeme plochu kterou budeme zdobit, bílem a necháme 1 hodinu zaschnout. Griliáš potom nevsakuje a je lesklý.