

# **Yalanci Tavuk Gösü**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **oko 100 gputera**
- **maloulja**
- **1 šoljapirinca**
- **1 kašikagustina**
- **1-1,5 šoljašecera**
- **1vanilin šecer**
- **1 lmlijeka**

### **I još:**

- **po ukusuružina vodica, cimet, kokosovo brašno...**

## **Prepuna**

U šerpi rastopiti puter, na laganoj vatri. Dodati malo ulja, pirinac i gustin, pa sve dobro izmješati. Zatim sipati mlijeko, miješajuci svo vrijeme. Kuhati, dok pirinac ne bude gotov. Pred sam kraj dodati šefer i vanilin šefer. Maknuti sa vatre i još par minuta miješati.

Prohладити, па сипати у каše!

Dobro ohladiti, па послужити! Po ukusu, у desert можете dodati par kapi ružine vodice ili posuti cimetom ili kokosovim brašnom...

**Savet**