

Pariski rižoto



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g pirinca
- **100** g seckanih oraha
- **50** g šecera
- **100** ml mleka
- **1** kesica vanilin šecera
- **200** g seckanih jagoda

Priprema

Pirinac operite, prelijte vodom i kuvajte. Kada pirinac malo omekša sipajte mleko, šecer i vanilin šecer pa nastavite sa kuvanjem. Kada je gotovo sklonite sa vatre i umešajte seckane orahe. Ostavite da se prohladi pa dodajte jagode. Po želji možete dodati malo umbira u prahu.

Savet