

Krem od pirinca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** mleka
- **500 ml** vode
- **250 gr** pirinca
- **100 gr** šecera
- **1 kesica** praška za puding od vanile
- **1** narandža
- **1** limun
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kašika** rum
- **1/2 kašika** cimeta

Priprema

U provrelu vodu kuvajte pirinac 15-20 minuta pa ga sklonite sa šporeta. 400 ml mleka i šecer stavite da se kuva. Preostalo mleko sipajte u ciniju, dodajte prašak za puding, vanilin šecer i polovinu cimeta pa promešajte žicom. Zatim neprekidno mešajte i sipajte smesu u provrelo mleko, kuvajte dok puding ne dobije dovoljnu gustinu pa sklonite sa šporeta. U šerpu narendajte koru limuna i narandže, dodajte rum i skuvani pirinac. Mešajte žicom dok se smesa ne sjedini. Sipajte desert u caše pa kada se prohladi sipajte preostali cimet. Dekorishite po želji.

Savet