

Zapečeni puding od pirinca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlijeka
- **300 ml** slatke pavlake
- **120 g** pirinca
- **100 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **mal**o cimeta
- **mal**o rendane korice limuna
- **2** žumanceta

Priprema

U šerpi sjedinite mlijeko, pirinac, slatku pavlaku, vanilin šećer, šećer, cimet i malo ribane korice limuna. Kuvajte na laganoj vatri oko 5-6 minuta, dok ne provri.

Sklonite sa vatre, pa ostavite poklopljeno 15-tak minuta. Dodajte umucena žumanca i promiješajte. Pecnicu zagrijte na 170 C. Smjesu prerucite u pleh premazan margarinom i pecite oko 40 minuta, dok pirinac ne omekša i stvori se korica. Izvadite iz rerne, neka odstoji 15-tak minuta, narežite, pospite prah šećerom i cimetom, pa poslužite.

Savet