

okoladni rižoto



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** gpirinca
- **5** dlmleka
- **1 kašika**putera
- **5 do 6 kašika**šecera
- **malocimeta**
- **2 redacokolade** za kuvanje

Priprema

Pirinac preliter mlekom i zagrejati dok ne prokljuca. Smanjiti vatru i kuvati još 20 minuta. esto promešajte. Dodajte cokoladu, puter i šecer i kuvajte još dva tri minuta. Sipajte u cinije pospite cimetom i ukasite listicima badema.

Savet