

## *Yalanci Tavuk Gö?sü*



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 šećer**
- **1** mlijeka

#### **I još:**

- **po ukusu** ružina vodica, cimet, kokosovo brašno...

### **Priprema**

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

Prohladiti, pa sipati u čaše!

Dobro ohladiti, pa poslužiti! Po ukusu, u desert možete dodati par kapi ružine vodice ili posuti cimetom ili kokosovim brašnom...

**Savet**