

Sutlijaš sa pudingom



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caša** od **200ml** do **vrha** **punapirinca**
- **2.5** **caševode**
- **1** **lmleka**
- **13** **kašikašecera**
- **1** **kesica**pudinga od vanile
- **1**pomorandža (korica)
- topping od cokolade

Priprema

Oprati pirinac, naliti ga vodom i staviti da se kuva. Kada je pirinac skuvan prosuti vodu, u kojoj se kuvao. Naliti pirinac sa hladnim mlekom (odvojiti 100ml mleka) i staviti da mleko prokljuca.

Sa odvojenih 100ml mleka umutiti puding. Kada mleko prokljuca sipati šecer, i narendanu koricu od jedne pomorandže. Polako sipati umuceni prah od pudinga i mešati, na laganoj vatri, da se puding skuva.

Odgovarajuće ciničice isprati hladnom vodom, išarati toppingom od cokolade i sipati (kutlacom) vrelu masu od pirinca i pudinga. Ostaviti u frižideru, da se dobro ohladi.

Savet