

Pariski rižoto



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**pirinca
- **100 g**seckanih oraha
- **50 g**šecera
- **100 ml**mleka
- **1 kesicavanilin** šecera
- **200 g**seckanih jagoda

Priprema

Pirinac operite, prelijte vodom i kuvajte. Kada pirinac malo omeša sipajte mleko, šefer i vanilin šefer pa nastavite sa kuvanjem. Kada je gotovo sklonite sa vatre i umešajte seckane orahe. Ostavite da se prohladi pa dodajte jagode. Po želji možete dodati malo umbira u prahu.

Savet