

Kazandibi



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašike** kristal šecera
- **malo** maslaca
- **65 g** pirincanog brašna
- **40 g** gustina
- **1 l** mleka
- **200 g** šecera
- **2 kašičice** ekstrakta vanile

Priprema

Postupak pripreme: Maslacem, prvo, namazati vatrostalnu ciniju (najbolje cetvrtastu) i po dnu posuti šecerom. Posudu staviti na ringlu i zagrevati, dok se šecer ne pretvori u karamel (paziti da ne izgori, vec da ostane zlatnožute boje). Posudu ostaviti sa strane da se šecer ohladi, a za to vreme treba pripremiti smesu od pirincanog brašna i mleka. Od 1 l mleka odvojiti oko 100 g i u to dodati pirincano brašno i gustin, pa dobro umutiti da ne bude grudvica. Smesu sipati u provrelo mleko, neprestano mešajuci, dok ne postane gusto kao puding. Vrelu masu sipati preko karamela, a ciniju zatim, staviti u drugu vecu koja je napunjena hladnom vodom. Treba da odstoji nekih 15-ak minuta, pa je prebaciti u frižider, najbolje da prenoci. Ohlaen kolac seci na kocke i služiti, tako da sme deo bude na vrhu.

Savet

Naziv potie od rei kazan i dibi što znai dno kazana. Pravi se od punomasnog mleka, šeera, gustina, pirinanog brašna i vanile, vrlo je slian našem sudžuku. Ohlaeni kola se see na kocke i služi, tako da sme i deo bude na vrhu.