

Desert sa pirincem i ananasom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja** integralnog pirinca
- **2 šolje** ananasa iseckanog na kockice
- **6 kašika** otopljenog putera
- **150 g** smeeg šecera
- **2 dlsoka** od ananasa
- **1 kesica** želatina

I još:

- **8 kolutova** ananasa

Priprema

Želatin pripremite po uputstvu sa kesice i ostavite sa strane. U odgovarajućoj posudi skuvajte pirinac i ocedite. U topao pirinac dodajte otopljeni želatin i intenzivno mešajte varjaćom. Potom dodajte iseckani ananas, šecer i puter i sve dobro sjedinite mešanjem. Kalupe za puding podmažite i napunite pripremljenom smesom. Desert ostavite na hladnom mestu da se stegne. Ohlaeni pažljivo izvadite iz kalupa i servirajte na kolutu ananasa. Dekorirajte po želji i poslužite.

Savet