

# **Puding od pirinca**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4,2/3 šoljemleka**
- **1/2 šoljepirinca, krupnog zrna**
- **7 kašika šecera**
- **1 štapičvanile**
- **1 štapičcimeta**
- **2veca žumanceta**
- **malozaslaene pavlake**

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

U šerpi kombinujemo 4 šolje mleka, šećer, štapič vanile, koji smo isekli i izvadili sadržaj i štapič cimeta. Prvo pustimo da provri, a zatim smanjmo na malu temperaturu i krckamo oko 20 minuta.

Nekoliko minuta pre nego što je pirinac u mleku skuvan, umutimo dva žumanceta, pažljivo dodamo malo pirinca i mešajuci dodamo 2/3 preostalog mleka. Sad sve vratimo u šerpu sa mlekom i pirincem i mešajuci pustimo da vri oko 2 minuta.

Sve prespemo u ciniju da se hlađi i odmah prekrijemo plastичnom folijom da se ne bi stvarala korica.

Sve prespemo u ciniju da se hlađi i odmah prekrijemo plastичnom folijom da se ne bi stvarala korica.

## **Savet**

Kad smo bili mali ovo je (tada smo to zvali sutlijаш, jer nije bilo jaja ili pavlake uz to) bio dezert, koji je mama esto pravila. Sa cimetom i šeerom na vrhu. Za nas je to bilo vrlo ukusno i uvek smo se radovali kad bi iz kuhinje zamirisao cimet. Setih se onda to je bio sluaj i sa grizom. Da li neko to uopšte još pravi deci?