

Pirincano mleko



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljica** pirinca
- **8 šoljica** vode
- **1 šipka** vanile
- **2 kašike** šećera

Priprema

Sipajte u posudu u kojoj ce se kuvati, šolju pirinca, prelijte sa 3 šoljice vode, dodajte šipku vanile i stavite da se kuva, dodajte šećer po ukusu, ja sam stavila dve ravne kašike.

Skuvajte pirinac kao za sutliju i sklonite sa vatre da se prohladi.

Kuvan, ohladjen pirinac stavite u blender, dodajte 5 šoljica vode i blendirajte dok se sav pirinac ne razbije u kašu

Dobijenu tecnost procedite kroz gustu cediljku i kroz levak sipajte u flašice

Ovako dobijeno mleko možete koristiti najduže 5 dana ako ga cuvate u frižideru. JA SAM FLAŠICE PASTERIZOVALA u mašini za sudove sa zimnicom. Ako tako uradite, možete napraviti vecu kolicinu i koristiti duže vreme

Savet

Ovako dobijen po mleko možete koristiti umesto obinog mleka u svim prilikama, za kolače, peciva, pahuljice ili za pie. Možete ga naknadno zasladiti, šećerom ili medom, po želji. Dopaše vam se sigurno, a i uštedeete.