

Vocni sutlijaš (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja, od 2,5 dl** pirinca
- **20 g** maslaca
- **700 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kašike** meda
- **7-8 kašika** šecera
- **1** limun vanilin šecer
- **1 kašičica** pudinga od vanile
- **nekoliko** mandarina
- **50 g** čokolade
- **malocimeta**

Priprema

Otopiti maslac i kratko propržiti očišćen i opran pirinac. Preliti vodom, oko 250 ml, i ostaviti da provri, naliti pavlakom za kuvanje. Kad je pirinac napola kuvan, pošeceriti, zamirisati limun vanilin šecerom i dodati med. Par minuta pred kraj, sipati puding razmučen u malo pavlake te zakuvati. Mandarine ocistiti i iseci na kockice, u čaše slagati malo voca, sutlijaš, kockice mandarine i redom tako. Ukrasiti sa još kojim komadicem voca, cimetom i rendanom čokoladom.

Savet