

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 kuwanje
- **2 kašikemeda**
- **7-8 kašika**šecera
- **1**limun vanilin šecer
- **1 kašica**capudinga od vanile
- **nekoliko** mandarina
- **50 g**cokolade
- **malocimeta**

Priprema

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

Savet