

okoladni sutlijaš sa narandžom



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje od 2 dl** pirinca
- **4 dl** vode
- **6 dl** pavlake za kuvanje
- **10 kašika** šećera
- **2** vanilin šećera
- **1 kašičica** rendane korice narandže
- **30 g** maslaca
- **100 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Na maslacu propržiti oprani pirinac, da zastakli, prelit ga sa 2 dl vode, da ga prekrije, pa kad upije tecnost, dodati ostatak vode. im provri, naliti pavlaku za kuvanje, smanjiti vatru i kuvati uz povremeno mešanje. Na pola kuvanja dodati šećer i vanilin, rendanu koricu narandže, pa kuvati dok pirinac ne omekša. Pred kraj umešati čokoladu da se otopi, ujednaciti smesu i razliti u cinijice. Ukrasiti čokoladnim mrvicama i narandžinom koricom.

Savet