

Sultijaš s pudingom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** cašepirinca
- **5** caševode
- **4** cašemleka
- **6** kašikešecera
- **2**vanil šecera
- **1** kesicapudinga od vanile
- **po ukus**cimet
- **100** g cokolade
- **100** g suvog groža

Priprema

Puding skuvati u vodu dok ne omekša, oko 15 minuta. Dodati šećer, vanil šećer, mleko i kad provri dodati umućen pudging i kuvati dok ne zgusne. Skinuti sa vatre, dodati suvo grože, izmešati i sipati u činijice. Odozgo posuti cimetom i rendanom cokoladom.

Savet