

Portugalska krema sa pirincem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml mleka**
- **125 g pirinca**
- **1/2 kesice praška za puding od vanile**
- **1 kesica vanilin šecera**
- **50 g kristal šecera**
- **1 najmanja kašicica mlevenog cimeta**
- **50 g kandiranih kora od narandže**

Priprema

Prvo skuvati pirinac u vodi (vreme kuvanja pirinca je zavisno od vrste pirinca) da se do kraja skuva (cca 20 min) pa ga ocediti. U šolju staviti šefer, vanilin šefer, cimet i prašak za puding. Dodati malo mleka da se dobro razmuti. Ostalo mleko staviti na jacu vatru da se skuva zajedno sa sitno iseckanom kandiranom korom od narandže. U provrelo mleko didati prašaka za puding sa svim umucenim sastojcima i kuvati dok se puding ne skuva, odnosno dok ne baci mehurice prilikom mešanja. U skuvani puding dodati očišćeni pirinac, promešati i kratko prokuvati da se smesa poveže.

aše za sladoled ili prikladne posudice za serviranje pudinga pokvasiti vodom i kašikom sipati kuvani pirinac u caše.

Posuti sa cimetom i karamel vanilom. Ukrasiti sa karameliziranim polovinama mandarine i šlagom.

Savet

Na internetu sam naišla na ovaj interesantan recept, probala sam ga pre tri godine, a kako mi je suprug bio jako bolestan nisam objavila. Sada sam ponovo napravila uz odreene korekcije u osnovnom receptu i dobila savršen brzinski desert.