

Koh od pirinca



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 200 g pirinca
- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 100 d suvog groždja
- 2 vanilin šecera
- malo sode bikarbone

Priprema

3/4 litre mleka staviti da se greje, staviti i pirinac da se kuva, mešati i dolivati mleka po potrebi, dok se pirinac ne skuva. Pred kraj sipati šecer.

Skuvani pirinac ohladiti.

U pirinac umešati žumanca, suvo grožđe, vanilin šecer i malo sode bikarbone.

Belanca posebno umutiti i polako umešati u pirinac.

Kalup ili pleh dobro namazati i posuti brašnom.

Sipati masu i peci na 200 stepeni.

Po želji preliti cokoladom.