Zapeceni puding od pirinca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mlijeka
- **300 ml**slatke pavlake
- **120 g**pirinca
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **malo**cimeta
- **malo**rendane korice limuna
- **2**žumanceta

Priprema

U šerpi sjedinite mlijeko, pirinac, slatku pavlaku, vanilin šecer, šecer, cimet i malo ribane korice limuna. Kuvajte na laganoj vatri oko 5-6 minuta, dok ne provri.

Sklonite sa vatre, pa ostavite poklopljeno 15-tak minuta. Dodajte umucena žumanca i promiješajte. Pecnicu zagrijte na 170 C. Smjesu prerucite u pleh premazan margarinom i pecite oko 40 minuta, dok pirinac ne omekša i stvori se korica. Izvadite iz rerne, neka odstoji 15-tak minuta, narežite, pospite prah šecerom i cimetom, pa poslužite.

Savet