

## **okoladni rižoto**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g**pirinca
- **5 dl**mleka
- **1 kašikaputera**
- **5 do 6 kašika**šecera
- **malocimeta**
- **2 reda**cokolade za kuvanje

### **Priprema**

Pirinac preliti mlekom i zagrejati dok ne prokljuca. Smanjiti vatru i kuvati još 20 minuta. esto promešajte. Dodajte cokoladu, puter i šecer i kuvajte još dva tri minuta. Sipajte u cinije pospite cimetom i ukrasite listicima badema.

### **Savet**