Puding od pirinca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4,2/3 šolje**mleka
- **1/2 šolje**pirinca, krupnog zrna
- **7 kašika**šecera
- **1 štapic**vanile
- **1 štapic**cimeta
- **2**veca žumanceta
- **malo**zaslaene pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke.

U šerpi kombinujemo 4 šolje mleka, šecer, štapic vanile, koji smo isekli i izvadili sadržaj i štapic cimeta. Prvo pustimo da provri, a zatim smanjmo na malu temperaturu i krckamo oko 20 minuta.

Nekoliko minuta pre nego što je pirinac u mleku skuvan, umutimo dva žumanceta, pažljivo dodamo malo pirinca i mešajuci dodamo 2/3 preostalog mleka. Sad sve vratimo u šerpu sa mlekom i pirincem i mešajuci pustimo da vri oko 2 minuta.

Sve prespemo u ciniju da se hladi i odmah prekrijemo plasticnom folijom da se ne bi stvarala korica.

Sve prespemo u ciniju da se hladi i odmah prekrijemo plasticnom folijom da se ne bi stvarala korica.

Savet

Kad smo bili mali ovo je (tada smo to zvali sutlijaš, jer nije bilo jaja ili pavlake uz to) bio dezert, koji je mama esto pravila. Sa cimetom i šeerom na vrhu. Za nas je to bilo vrlo ukusno i uvek smo se radovali kad bi iz kuhinje zamirisao cimet. Setih se onda to je bio sluaj i sa grizom. Da li neko to uopšte još pravi deci?