



RIŽEVI ZALOGAJČKI S SADJEM

SESTAVINE & PRIPOMOČKI	POSTOPEK
<ul style="list-style-type: none">- 5 dl mleka- 80 g okroglozrnatega riža- Ščepec soli- Lupina ½ limone- 1 zavitek vaniljevega sladkorja- 1 žlička masla- 70 g sladkorja- 2 manjši jajci- Sladkor v prahu- 120 g sadja (jagode, maline, borovnice ali kakšno drugo sadje) - Papir za peko in manjši pekač	<ol style="list-style-type: none">1. Na nizkem ognju segrevaj mleko skupaj z naribano limonino lupino, soljo, sladkorjem in vaniljevim sladkorjem ter maslom. Ko zavre, v mleko stresi riž in med nenehnim mešanjem kuhaj 10 minut.
	<ol style="list-style-type: none">2. Kuhan riž odstavi z ognja, in ko se malo ohladi, vanj drugega za drugim vmešaj jajci.
	<ol style="list-style-type: none">3. Papir za peko zmoči v vodi, malo otresi in z njim obloži manjši pekač. Vanj vlij riževo maso in jo poravnaj.
	<ol style="list-style-type: none">4. Pečico segrej na 180°C in slaščico peci 1 uro, da postane čvrsta na otip. Pečeno vzemi iz pekača, jo posuj z malo sladkorja v prahu in pusti, da se ohladi. Hladno nareži na kocke in jih obloži z opranim sadjem.

V primeru, da se odločiš pripraviti to slastno sladico, jo dokumentiraj in pošlji na elektronski naslov: eva.gruber@guest.arnes.si . Mi pa jo bomo potem objavili pod rubriko Učilnica razvedrilnica – SPOROČAJ.

Pa dober tek!