

Riževi zalogajčki s sadjem

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: preprosto

Sestavine

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...)
papir za peko in manjši pekač



Priprava

1. Na nizkem ognju segrevaj mleko skupaj z rezanci limonove lupine, soljo, sladkorjem in vaniljevim sladkorjem ter maslom. Ko zavre, lupino odstrani, v mleko pa stresi riž in med nenehnim mešanjem kuhaj 10 minut.
2. Kuhan riž odstavi z ognja, in ko se malo ohladi, vanj drugega za drugim vmešaj jajci.
3. Papir za peko zmoči v vodi, malo otresi in z njim obloži manjši pekač. Vanj vlij riževo maso in jo poravnaj.
4. Pečico segrej na 180 °C in slaščico peci eno 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.