

# Riževi zalogajčki s sadjem



## 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, borovnice ...)

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.