

PEČENA RIŽA NA MLIJEKU SA ŠLJIVAMA

Za rižu:

105 g riže
50 g šećera
1/4 žličice soli
srž i mahuna 1 vanilije
1 l mlijeka
30 g maslac

Za šljive:

700 g šljiva
80 ml prošeka
3 žlice šećera
srž i mahuna pola vanilije

Zagrijte pećnicu na 160 C.

U dubljem lim za pečenje pomiješajte rižu, šećer, sol i sjemenke i mahunu vanilije.

Ulite mlijeko pa izmiješajte.

Stavite u prethodno zagrijanu pećnicu pa promiješajte svakih 10-ak minuta da se riže ne bi primila za lim.

Dok se riža peče pripremite šljive.

Šljive operite i odstranite im koštice.

Složite ih u lim za pečenje za prerezanom stranom prema dolje.

Prelite prošekom, posipajte šećerom pa dodajte i mahunu i srž vanilije.

Prekrite aluminijskom folijom pa pecite dok šljive ne budu mekane, 15-20 minuta.

Rižu pecite 1,5 sati mješajući svakih 10 minuta.

Izvadite iz pećnice i umješajte maslac.

Možda će vam se riža činiti rijetka ali hlađenjem će se zgusnuti.

Poslužite mlako, u zdjelicama preliveno obilnom količinom šljiva.