

Huani-Jovani

300 g pirinča
6 dl mleka
50 g margarina
4 kašike šećera
1 kašičica arome vanile
70 g suvog grožđa
70 g suvih kajsija
150 g lešnika i oraha
200 g džema od šljiva
250 g kora za pitu
1 jaje
1 kesica rum šećera
300 g čokolade za kuvanje
 $\frac{1}{2}$ dl vode

Način pripreme

1. U odgovarajuću šerpu sipati mleko, dodati aromu vanile i šećer.
2. U tiganju ispeći orahe i lešnike, pa ih samleti na krupno rende.
3. Pirinač sipati u šerpu odgovarajuće veličine i naliti vodom tako da bude prekriven još jedan santimetar preko. Staviti da se kuva, a kada pirinač upije višak vode nalivati malo po malo pripremljenim mlekom sa šećerom i aromom vanile. Uz povremeno mešanje kuvati dok se pirinač ne skuva. Na kraju dodati margarin, pa presuti u drugu činiju i mešati sa sitno seckanim suvim voćem i krupno mlevenim orasima i lešnicima. Dobro promešati i ostaviti da se malo prohladi.
4. Kore iseći na četvrtine.
5. Dva lista kora staviti unakrst jedne preko drugih i na sredinu staviti 1 kašiku smlačenog pirinča, preko toga malo džema od šljiva i preko toga još malo pirinča. Napraviti paketić i uvezati termostabilnim najlonom.
6. Paketiće premazati jajetom umućenim sa malo vode i peći u rerni zagrejanom na 200 stepeni, 15 do 20 minuta.
7. U posudu za otapanje staviti izlomljenu čokoladu sa malo vode i rum šećerom. Otopiti čokoladu na pari uz dodavanje vode dok se ne dobije željena gustina čokolade.