

# Paketi sa pirinčem i bananom

## Za 18 komada

1 šolja pirinča  
2 šolje vode  
100 g žutog šećera  
3 dl kokosovog mleka  
1 štapić vanile  
50 g badema  
2 banane  
20 g mlečnog margarina  
100 g smrznutih malina

## Način pripreme

1. Skuvati pirinač sa 2 šolje vode. Samleti badem.
2. Kada je pirinač gotov, napraviti slatki preliv od šećera i kokosovog mleka. U šerpu sipati šećer, kokosovo mleko, štapić vanile i mlečni margarin, kuvati na vatri dok se sav šećer na otopi.
3. Ovim prelivom preliti kuvani pirinač i dobro promešati.
4. Na unapred isečen papir za pečenje dimenzija 20 x 20 cm, sipati kašiku slatkog pirinča, u sredinu staviti kolut banane, a preko nje kašičicu mlevenog badema. Uviti u obliku paketića i staviti u pleh za pečenje. Polovinu pirinča napraviti sa bananama, a ostatak sa malinama. Postupak ponoviti dok se sav materijal ne potroši.
5. Peći u rerni na temperaturi od 180 stepeni oko 15-20 minuta.
6. Pakete servirati tople ili hladne, po želji.