

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.