**MLEČNI RIŽ**

Sestavine:

* 5 dl mleka
* 2 ščepca soli
* 200 g riža
* 75 g sladkorja
* 30 g masla

Postopek

Pod tekočo vodo spiramo riž toliko časa, da izpod cedila priteče bistra voda. Ko je voda bistra, riž dobro odcedimo. Mleko pristavimo, ga posolimo in zavremo. Ko mleko zavre, znižamo temperaturo in vanj stresemo riž. Pri nizki temperaturi kuhamo 20 minut, da riževa zrna počasi nabrekajo. Med kuhanjem večkrat premešamo. Kuhanemu rižu primešamo sladkor in maslo. Mešamo toliko časa, da se sladkor in maslo stopita. Riž odstavimo in serviramo v manjše skodelice.

**HITRE CIMETOVE ROLICE**

(za 10 rolic)

**Sestavine:**

* Zavitek testa za pico (250 g) ali domače narejeno testo za pico
* 4 žlice masla
* 1/3 lončka sladkorja
* 2 žlici cimeta

Glazura:

* 200g kremnega sira
* Pol lončka sladkorja v prahu (2,5 žlici)
* Žlička ekstrakt vanilije
* 2-4 žlice mleka

**Postopek**:

Pečico segrejemo na 170 stopinj, okrogel pekač obložimo s peki papirjem. Testo za pico odvijemo in ločimo od peki papirja. Maslo (ali kokosovo margarino) raztopimo in z njim premažemo testo. V posodici zamešamo sladkor in cimet ter posujemo po testu. Testo zvijemo v rolado ter z ostrim nožem razrežemo na kolobarje, ki jih polagamo v pekač. Pečemo 15-20 minut na 170 stopinj, da se testo rahlo zapeče (preverite z zobotrebcem). Med peko pripravimo še glazuro: kremni sir temeljito stepemo, da postane gladek in kremast. Počasi med mešanjem dodajamo sladkor v prahu, vmešamo še vanilijo (ekstrakt ali pasto). Ko dobimo gladko zmes, po žlicah dodajamo še mleko, dokler ne dobimo zmesi prave teksture (odvisno, koliko tekočo želite). Glazuro prelijemo čez pečeno rolice.

**HITRO TESTO ZA PICO**

**Sestavine:**

* 300 g moke tip 500
* 1 suh kvas ali ½ kocke svežega (21g)
* 200 ml hladne vode
* 100 ml olja
* Ščep soli
* sladkor po želji

**Postopek:**

Moko presejte, dodajte kvas, sladkor, vodo, olje in sol in na hitro zamesite gladko testo. Testo premažite po celi površini z oljem in ga dajte počivati v hladilnik. Testo nato kar z rokami oblikujte v poljubno obliko, lahko pa si pomagate z valjarjem. Pri oblikovanju boste za posip potrebovali moko. Obložite z vam najljubšimi sestavinami, pecite v ogreti pečici 15 minut na 230 – 250 stopinj.