

## *Sutlijaš sa pudingom od vanile*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** šoljapirinca
- **3** šolje vode
- **500 ml** mleka
- **6** kašika šećera
- **1** kesica vanilin šećer
- **1** kesica pudinga od vanile
- **1** šaka oraha

### **Priprema**

Pirinac oprati i skuvati u vodi na laganoj vatri. Dodajte mleko i još malo kuvajte. Puding pomešajte sa vanilin šećerom i šećerom, sa malo mleka i ulijte u pirinac sve mešajući na laganoj vatri da se zgusne. gotovu poslastisu sipajte u cinijice koje ste predhodno nakvasili vodom. Dekorišite sa orasima. kada se ohladi poslužite.

### **Savet**

Ja sam koristila šolju od 1,5 decilitara. Šećer i mleko prilagodite ukusu i gustini koju želite da dobijete.