

Sutlijaš na vodi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 šolje (od 200 ml)**pirinca
- **6 šolj**avode
- **100 g**suvog groža
- **50 g**kandirane papaje
- **50 g**kandiranog ananasa
- šećer
- kokosovo brašno

Priprema

Pirinac oprati, naliti vodom i staviti da prokljuca. Kada prokljuca, pošeceriti ga (po želji), smanjiti temperaturu i kuvati ga dok ne nabubri. Kada pirinac nabubri, a vode još ostane, isključiti ga i ostaviti na toploj ringli dok pirinac ne upije svu vodu. Zatim ga skloniti da se prohladi.

Suvo grože preliti rumom i ostaviti najmanje pola sata, pa ga ocediti. Papaju i ananas iseckati na kockice.

U prohladeni pirinac staviti suvo grože i kokosovo brašno (kokosa staviti po ukusu), pa dobro promešati. Inijice isprati hladnom vodom, pa sipati pripremljeni sutlijaš (on doe dosta gušci nego obican, ali po ukusu ne zaostaje). Po vrhu posuti iseckanom mešavinom papaje i ananasa.

Probajte, videćete da i za vreme posta (na vodi) mogu jako lepi i deserti i jela da se spreme.

Savet