

Sutlijas (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**pirinca
- **300 ml**vode
- **250 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **oko 500 ml**mleka
- **po željicima**meta

Priprema

Ocišcen i opran pirinac prvo kuvajte sa vodom dok voda dosta ne ispari. Kuvajte na tihoj vatri i mešajte povremeno, da se ne zalepi za sud. Dolivajte zatim mleko, dodajte šefer i vanilu i kuvajte dok se zrna još poznaju, ali ne i da se raskuvaju. Ohlaeno posipajte cimetom, ako volite, a i ne mora.

Savet

Po ukusu dozirajte koliinu šeera!