

Pravi turski sutlijaš



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljepirinca
- 3 šoljemleka
- 6 šoljavode
- 15 kašikašecera
- 2vanile
- 1puding od vanile
- cimet ili cokolada

Priprema

Stavite vodu da provri, cim provri dodajte stalno mešajuci pirinac.

Kad je skoro gotov pirinac dodajte mleko, šecer i vanilu. Pre nego što bi sklonili sa šporeta ali masa vam se cini da je još dosta retka dodajte puding umesan sa malo mleka.

Pustiti samo jedan kljuc i skloniti. Vaš sutlijaš je gotov.

Savet

Vreli sutlijaš sipajte u mokre inije, možete posuti cimetom ili topljenom okoladom.