

# **Sutlijaš sa ananasom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 l mleka**
- **1 čaša (2 dl) pirinca**
- **6 kašika šecera**
- **2 kesice vanilin šecera**
- **150 g ananasa**

## **Priprema**

Pirinac operite pod mlazom vode. Stavite u šerpu i nalijte vodom tek toliko, da pirinac bude preliven. Stavite da se kuva i kada provri, smanjite temperaturu i nastavite sa kuvanjem. Postepeno dolivajte 1 dl vode uz stalno mešanje, pazeci da ne zagori. Kada uvri sva voda, dodajte malo mleka, i kako pirinac bubri dolivajte mleko malo, po malo, dok ga ne potrošite, pazeci da sutlijaš ne zagori. Kada je pirinac skuvan, a mleko se zgusnulo dodajte šefer, vanil-šefer i ananas iseckan na kockice. Kuvajte još minut-dva. Skinite sa ringle, poklopite i ostavite oko 10 minuta, da odstoji. Prohlaen sipajte u caše i poslužite.

## **Savet**