

Sutlijaš (cimet, kakao)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 1 l vode
- 10 kašika šecera
- 50 ml ulja
- 1 kesica vanilin šecera
- 250 g pirinca

Za ukrašavanje:

- po želji cimet, kakao, jestive mrvice, slatko...

Priprema

Sipati vodu i mleko u šerpu, dodati ulje i šećer i staviti da se zagreva. Pirinac očistiti i lepo oprati u nekoliko voda pa dodati u šerpu. Od trenutka kad provri, treba da vri na tihoj vatri oko 40 minuta. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šećer. Kad se skuva, skloniti sa vatre i sipati u prethodno nakvašene posudice. Ukrasiti po želji.

Savet