

Sutlijas (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je::

- **1 dl.vode**
- **2 dlpirinca**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 l mleka**
- **2 kesicevanil šecera**
- **4 kašike šecera**
- **2-3 kašikenesquika**
- **ili 50-100 g cokolade**

Priprema

Pirinac oprati pa ga staviti u šerpu i preliti sa malo vode (sipati vode tek toliko da se pirinac prekrije), posoliti i kuvati uz mešanje dok voda ne ispari, kada voda ispari dodati postepeno 1 dl vode (ne dodati odmah sve) i kuvati uz stalno mešanje dok sve ne ispari.

Kad voda ispari smanjiti jacinu šporeta i dodavati po malo mleko (ne dodati odmah sve vec po malo) kuvati uz stalno mešanje dok pirinac nabubri i smesa se zgusne. Dodati vanil šefer i šefer pa još malo mešati na laganoj vatri da se šefer istopi.

Sutlijas podeliti na 2 dela pa dok je još vruc u jedan deo dodati 50-100 g cokolade ili 2-3 kašike nesquika.

Servirati naizmenicno u dezertne cinijice, do pola jendu smesu pa onda drugu. Ukrasiti po želji.

Savet