

okoladni sutlijaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 lmljeka**
- **150 gpirinca**
- **6 kašika šecera**
- **1vanilin šefer**
- **100 g cokolade**
- **50 gputera**
- Za dekoraciju:
- cokolada

Priprema

Skuhati mljeko sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati puter, pa pirinac. Kuhati poklopljeno na laganoj vatri 25 minuta. Zatim dodati cokoladu i kuhati još nekih 20-tak minuta, uz povremeno miješanje. Gotov sutlijaš sipati u posude, ostaviti da se ohladi, pa dekorisati cokoladom!

Savet