

Sutlijaš sa karamel jabukama by Lejla



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2** l mlijeka
- **170** g pirinca
- **5 kašika** šećera
- **2** vanilin šećera

i još:

- **600** g gocišćenih jabuka
- **60** g šećera
- **60** g putera

Priprema

Mlijeko i šećer staviti da provri. Dodati pirinac, pa na laganoj vatri kuhati da pirinac omekša (oko 30 minuta).

Jabuke narezati na kockice. U šerpu staviti puter i šećer, pa ostaviti da se karamelizuje. Dodati narezane jabuke, pa pržiti u karamelu, da omekšaju.

Ohladiti sutlijaš, pa sipati u caše ili posudice: red sutlijaša, red jabuka u karamelu...

Po ukusu, posuti cimetom! Dobro ohladiti, pa poslužiti!

Savet