

Sutlijaš (7)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za sutlijas:

- **2 šolje (2 dl) vode**
- **3 šoljemleka**
- **2 šoljepirinca**
- **2 šolješecera**
- **1 kašikaarome vanile**
- cimet

Priprema

Operite pirinac. Stavite u šerpu vodu, šecer, mleko, i aromu vanile. Kada pocne voda da vri, dodajte pirinac. Kuvajte na tihoj vatri oko 20 minuta, povremeno mešajuci. Kada pirinac nabubri i popije tecnost, skloniti sa vatre. Pripremite staklene posude u kojoj ce te stavljati sutlijaš. U svaku posudu, stavite kašiku pa ulijte sutlijaš u staklenku (na ovaj nacin nece vam puci posudica). Potom maknite kašiku, pa je stavite u drugu posudu pa ulijte masu i tako do kraja. Ostavite da se sutlijaš hlađi do sobne temperature, potom stavite cimet. Stavite sutlijaš u frižider da se hlađi.

Savet