

Menaž sutlijaš



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **80 g** pirinca
- **100 g** čokolade
- **6-7 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **20 g** margarina
- **po želji** šlaga
- **po ukusu** cimeta

Priprema

Mleko staviti na umerenu vatru sa šećerom i vanilin šećerom i sačekati da provri. Nakon toga, dodati margarin i mešati sve dok se ne otopi. Na kraju dodati očišćeni i oprani pirinac i kuvati oko 30-35 minuta. Kada pirinac postane gust, umešati i izlomljenu čokoladu i kuvati još oko 15 minuta na laganoj temperaturi uz cesto mešanje. Prilikom hlađenja smesa će se još malo zgusnuti.

Modle za puding obložiti providnom folijom, pa u njih rasporediti sutlijaš i sačekati da se ohladi.

Ohlaen i stegnut sutlijaš izvrnuti iz modle na tacnice za posluživanje. Ukrasiti šlagom po želji i posuti cimetom po ukusu. Još malo prohladiti u frižideru, pa poslužiti.

Savet