

Crno-beli sutlijaš



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pirinca
- **1,5 dl** vode
- **500 ml** mleka
- **5 kašika** šecera
- **100 ml** slatke pavlake
- **2-3 štangle** čokolade

Priprema

Pirinac oprati i staviti u šerpicu sa vodom da malo provri. Kada je pirinac malo provreo i bio na pola kuvan dodajte mleko i šecer. Kuvajte pirinac 15-20 minuta na laganoj vatri uz povremeno mešanje da skroz omekša. Kuvani pirinac podelite na dva dela. U jedan stavite slatku pavlaku i na vatri kratko promešajte, a u drugi čokoladu i promešajte da se čokolada otopi. Tako pripremljen sutlijaš sipajte u cinije. Sipajte istovremeno iz obe da dobijete šarene cinijice. Ostavite da se ohladi i poslužite.

Savet