

Posni sutlijaš



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **8 dl** vode
- **oko 7 kašika** šecera
- **1** vanilin šecer
- cimet

Priprema

Oprati pirinac i staviti ga u 8dl hladne vode da se kuva na laganoj vatri, da se ne bi lepio. Kada pirinac nabubri i pokupi vodu, znaci da je skuvan. Tada ubaciti šecer po ukusu i ceo vanilin šecer, vratiti još minut na vatru, sve vreme mešajući. Servirati u cinijice i može se služiti i toplo i hladno. Po mom ukusu je da preko stavim samo cimet, a vi, naravno, možete da budete maštoviti.

Savet

Ovo je ideja kad vam se za vreme posta prijede nešto slatko, a prosto za spremanje. Prijatno:)