Sutlijaš sa kokosom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **3 šolje (2dl)**vode
- **1,5 šolja**pirinca (dugo zrno)
- **1 šolja**kokosa
- **5-7 kašika**šecera
- **po ukusu**cimeta
- **po ukusu**mrvice cokolade
- **2**vanil šecera

Priprema

Pirinac oprati pa naliti sa 3 šolje vode i kuvati na tihoj vatri oko 10 minuta kad provri. Da bude polu kuvan. Mleko zagrejati u posebnoj šerpi dodati šecer po ukusu nemojte preterivati jer i kokos da slatkocu dodatno. Kada je pirinac do pola skuvan sipati ga sa sve vodom u kojoj se kuvao, u mleko. Dodati vanil šecer. Sve mešati lagano da ne bi uhvatilo za dno, a kada provri dodati solju kokosa. Kuvati još 10 ak minuta. Zatim skinuti sa ringle pa poklopiti. Sam pirinac, a i kokos dosta upiju tecnost tako da vas ne zbuni što se kuva tako kratko. Neka odstoji oko pola sata onda ga možete sipati u manje cinije pa posuti cimetom po želji ili mrvicama cokolade i ukrasiti sa još kokosa. Prijatno!

Savet

Za sve ljubitelje sutlijaša i kokosa ovo je super recept malo za promenu klasinog ukusa.Od ove mere dobije se 5 inijica sutlijaša.