

Vanila sutlijaš



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** mleka
- **200 g** pirinca
- **1 l** vode
- **10-12 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za puding od vanile
- **po želji** cimeta
- **po želji** rendane čokolade

Priprema

Pirinac skuvati u litri vode, dok ne omekša i suvišna tečnost ne uvri. Nakon toga, dodati 700 ml mleka, šecer i vanilin šecer i nastaviti sa kuvanjem.

Kada je pirinac pri kraju kuvanja, u preostalih 100 ml mleka razmutiti puding od vanile, pa umešati u pirinac koji vri i kuvati dok se ne zgusne.

Sutlijaš malo prohladiti, pa sipati u staklene cinijsice. Posuti ga sa malo cimeta i rendane čokolade, ili po želji.

Savet