

Sutlijaš (umbir, cimet)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šoljice (šoljica od 1 dl)**pirinca
- **5 dl**vode
- **2 l**mleka
- **2 kesice**vanilin šecera
- **20 kašika**šecera
- **2 kašik**maslaca
- **1**puding od vanile
- **1 kašicica**umbira u prahu
- **po potrebi**cimet

Priprema

Oprati 4 šoljice (šoljica od 1 dl) pirinca. Pirinac staviti u posudu, dodati 4 dl vode i kuvati dok pirinac ne upije vodu, pa dodati 2 litra mleka i kuvati, posle 15 minuta dodati 20 kašika šecera, 2 vanile (po želji ko voli može više šecera), 2 kašike maslaca i kuvati. Pirinac da omekša ali da ima još malo tecnosti. Umutiti 1 puding od vanile, 1 dl mleka odvojena prethodno od ona 2 litra što kuvamo pirinac. U umucen puding dodati kašicicu umbira u prahu i sve skupa dodati u kuvani sutlijaš, da baci 2 kljuca. Toplo sipamo u posudice i pospemo cimetom.

Savet