

## **Sutlijaš**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za sutlijaš:**

- **300 g**pirinca
- **1 l**mleka
- **1 l**vode
- **10 kašika**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **100 g**cokolade

## **Priprema**

Kuvati pirinac na tihoj vatri dok ne upije vodu. Zatim dodati šefer, vanilin šefer i mleko pa kuvati dok ne provri. Sipati sutlijaš u cinije i posuti rendanom cokoladom.

## **Savet**

Sutlijaš je veoma ukusna poslastica koju nije teško napraviti. Preko njega možete posuti cimet, rendanu okoladu ili nesto po želji što e doprineti još boljem ukusu i lepšem izgledu. Sutlijaš možete poslužiti kao hladan ili topao, zavisno od vaše želje.