

Neobican, a jako ukusan sutlijaš



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **220 g** pirinca
- **1 l** vode
- **800 ml** mleka
- **200 ml** slatke pavlake
- **16 kašika** šećera
- **1** puding od vanile
- **70 ml** mleka (da se razmuti puding)

Priprema

Pirinac dobro isprati u vodi, dok voda ne postane bistra. Zatim ga staviti u litar vode i kuvati na tihoj vatri, dok pirinac ne nabubri. Povremeno promešati.

U mleko sipati, neumucenu, slatku pavlaku i sipati u nabubrela pirinac. Kada prokljuca dodati šećer. Promešati i kuvati na tihoj vatri, dok se ne zgusne. Mešati, pazeci da ne zagori.

Puding razmutiti sa malo mleka. Kada se pirinac malo zgusne dodati razmuceni puding i, neprestano, mešajući ga skuvati. Skuvani sutlijaš razliti u posude i, kada se malo prohladi, posuti cimetom, cokoladom u prahu ili vocnim prelivom.

Savet