

Sutlijaš sa ananasom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **1** **čaša (2 dl)** pirinca
- **6 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **150 g** ananasa

Priprema

Pirinac operite pod mlazom vode. Stavite u šerpu i nalijte vodom tek toliko, da pirinac bude premliven. Stavite da se kuva i kada provri, smanjite temperaturu i nastavite sa kuvanjem. Postepeno dolivajte 1 dl vode uz stalno mešanje, pazeci da ne zagori. Kada uvri sva voda, dodajte malo mleka, i kako pirinac bubri dolivajte mleko malo, po malo, dok ga ne potrošite, pazeci da sutlijaš ne zagori. Kada je pirinac skuvan, a mleko se zgusnulo dodajte šecer, vanil-šecer i ananas iseckan na kockice. Kuvajte još minut-dva. Skinite sa ringle, poklopite i ostavite oko 10 minuta, da odstoji. Prohlaen sipajte u čaše i poslužite.

Savet