

Sutlijaš (3)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je::

- **1 dl.**vode
- **2 dl**pirinca
- **1 prstohvatsoli**
- **1 l**mleka
- **2 kesice**vanil šecera
- **4 kašike**šecera
- **2-3 kašike**nesquika
- **ili 50-100 g**cokolade

Priprema

Pirinac oprati pa ga staviti u šerpu i preli sa malo vode (sipati vode tek toliko da se pirinac prekrije), posoliti i kuvati uz mešanje dok voda ne ispari, kada voda ispari dodati postepeno 1 dl vode (ne dodati odmah sve) i kuvati uz stalno mešanje dok sve ne ispari.

Kad voda ispari smanjiti jacinu šporeta i dodavati po malo mleko (ne dodati odmah sve vec po malo) kuvati uz stalno mešanje dok pirinac nabubri i smesa se zgusne. Dodati vanil šecer i šecer pa još malo mešati na laganoj vatri da se šecer istopi.

Sutlijaš podeliti na 2 dela pa dok je još vruć u jedan deo dodati 50-100 g čokolade ili 2-3 kašike nesquika.

Servirati naizmenično u dežertne činije, do pola jednu smesu pa onda drugu. Ukrasiti po želji.

Savet