Sutlijaš (4)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šolje (od kafe)**pirinca dugog zrna
- **1,5 l**mleka
- **5 kašika**kristal šecera
- **5 kesica**vanilin šecera
- **2 pune kašike**margarina (za mazanje, za kolace)
- ili kockica putera
- cimet, cokolada, kakao (za posipanje)

Priprema

Pirinac oprati i staviti u dublju šerpu. Naliti ga sa malo vode, tako da ogrezne tj. da ceo pirinac bude tek malo prekriven vodom. Na to naliti svo mleko i staviti margarin ili puter. Staviti na srednju vatru i povremeno dobro mešati. Paziti da se pirinac ne uhvati za dno šerpe.

Kada je pirinac skuvan (izvaditi pa probati po malo u toku kuvanja) staviti šecer i vanil šecer, promešati i kuvati još minut, dva na laganoj vatri. Šecer nikako ne stavljati ranije kako ne bi zagoreo.

U vreo skuvan sutlijaš možemo staviti cokoladu, da se otopi. Takoe, možemo ga ostaviti i "belog" pa dodavati, kada se prohladi ili skroz ohladi, cimet, rendanu cokoladu ili šta vec volite :)

Savet

Poslastica detinjstva :) Onaj u kutiji u prodavnicama mu ne može primirisati ;) Savetujem da se sutlijaš kuva u sivim šerpama jer u belim mleko zagoreva. Takoe, dodavanje vode je neophodno, kako mleko ne bi zagorelo. Uživajte :))