Crno-beli sutlijaš



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**pirinca
- **1,5 dl**vode
- **500 ml**mleka
- **5 kašika**šecera
- **100 ml**slatke pavlake
- **2-3 štangle**cokolade

Priprema

Pirinac oprati i stavite u šerpicu sa vodom da malo provri. Kada je pririnac malo provreo i bio na pola kuvan dodajte mleko i šecer. Kuvajte pirinac 15-20 minuta na laganoj vatri uz povremeno mešanje da skroz omekša. Kuvani pirinac podelite na dva dela. U jedan stavite slatku pavlaku i na vatri kratko promešajte, a u drugi cokoladu i promešajte da se cokolada otopi. Tako pripremljen sutlijaš sipajte u cinije. Sipajte istovremeno iz obe da dobijete šarene cinijice. Ostavite da se ohladi i poslužite.

Savet