

Sutlijaš (8)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja šoljapirinca**
- **2 malje šoljevode**
- **4 manje šoljemlijeka**
- **1,5 kašikašecera**

I još:

- **malocimeta**
- **po željisuvo grože**

Priprema

Pirinac oprati pod jakim mlazom vode, staviti u šerpu i naliti vodom tek toliko da pirinac bude prekriven i kuvati uz stalno miješanje. Kad voda uvre ponovo dodati ostatak vode i nastaviti kuvanje uz stalno miješanje da pirinac ne zegori. Kad je pirinac upio svu vodu dodati mlijeko (isto se dodaje po malo, a ne sve odjednom) i nastaviti kuvanje dok se pirinac ne skuva, a mlijeko ne zgusne. Pri kraju dodati šećer i kuvati još nekoliko minuta. Skloniti sa ringle.

Vruc sutlijaš razliti u zdjele i posuti cimetom i suvim grožem. Prijatno!

Savet

Ako volite slai sutlijaš dodajte još šeera.