

## *Sutlijaš jednostavno i fino*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** mleka
- **200** g pirinca
- **5 ravnih kašika** šećera
- **1** vanilin šećer

### **Priprema**

1 l mleka dodati u šerpu i staviti da se kuva.

Pirinac oprati i izmeriti 200 g. Pripremiti 5 ravnih kašika šećera i vanilin šećer.

Sve prethodno navedeno staviti u vruće mleko. Mešati sve vreme da ne zagori. Ako je potrebno dodajte malo mleka na kraju da ne bude jako gusto. Zavisi kako ko voli.

Kuvati tako 30 minuta na laganoj vatri. Probati pirinac i ukoliko je dobro skuvan skinuti sa vatre i sipati u manje posude.

Po ukusu možete staviti malo cimeta ili kakao.

### **Savet**

Isprobajte, meni svaki put ispadne vrlo ukusno i lako napraviti. Dodajte cimet ili kakao ako volite. Prijatno :)