

Anin 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
- **200 g**cokoladu glazure
- **2**narandže

Priprema

Pirinac oprati i stavite u šerpicu sa vodom da malo provri. Kada je pirinac 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. U vodom nakvašen cinijice, sipajte malo red kuvanog sutlijaša, red cokoladnu glazure, pa pospete seckanim kockicama narandže... sutlija, glazura, narandža i tako redom. Završite sa cokoladnu glazurom i dekorišite još seckanim kockicama narandže. Ostavite da se malo ohladi i poslužite.

Savet