

## *Malo drugaciji sutlijaš*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za sutlijaš:**

- **2 šoljemleka**
- **1/2 šoljeintegralnog pirinca**
- **1 kašicacimeta**
- **1 kašicakokosovog šecera**

#### **I još:**

- **malovišanja**
- **malocokolade**

### **Priprema**

Šolja je od 2 dl. Na laganoj vatri kuvajte mleko, pirinac i šećer (možete koristiti običan šećer, steviju, neki zasladjivac), on se duže mora kuvati nego obični pirinac, povremeno promešajte, kad već upije dosta mleka i pri kraju je, ne odvajajte se da vam ne zagori. Dodajte cimet, promešajte. Sipajte u čaše, ohladite. Voće koje volite, kod mene su višnje, izmiksajte u pire, ako želite dodajte šećer, stavite na ohlađeni pirinac, prvo pire od višanja, potom otopljenu čokoladu u tankom sloju. Ostavite sve da se dobro ohladi. :) Zatvorite teglicu i ponesite na posao, na izlet..... Prijatno.

### **Savet**