

Sutlijaš sa vanilom i kakaom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 cašapirinca**
- **2 caše vode**
- **1 caša šecera**
- **2 cašemleka**
- **1 kašikapraha pudinga od vanile**
- **1 ravna kašicakakaoa**

Priprema

Oprati pirinac, ocediti, pa naliti sa 2 caše vode i staviti da se kuva 10-15 minuta uz povremeno mešanje. Dodati 1 cašu vrueg mleka i cašu šecera, pa mešati i kuvati par minuta. Dodati i drugu cašu vrueg mleka.

U malo mleka razmutiti kašiku praha pudinga od vanile, pa uliti u pirinac i mešati dok se ne sjedine. Kuvati još 1-2 minuta, pa skloniti sa ringle. U polovinu pirinca dodati kakao i promešati.

Izliti sutlijaš u cinije ili teglice (svaki ukus za sebe, ili pola-pola), pa ostaviti da se stegne.

Savet