

# **Vanila sutlijaš**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 ml mleka**
- **200 g pirinca**
- **1 l vode**
- **10-12 kašika šecera**
- **1 kesica vanilin šecera**
- **1 kesica prasha za puding od vanile**
- **po željicima cimeta**
- **po želji rendane cokolade**

## **Priprema**

Pirinac skuvati u litri vode, dok ne omekša i suvišna tecnost ne uvri. Nakon toga, dodati 700 ml mleka, šecer i vanilin šecer i nastaviti sa kuvanjem.

Kada je pirinac pri kraju kuvanja, u preostalih 100 ml mleka razmutiti puding od vanile, pa umešati u pirinac koji vri i kuvati dok se ne zgusne.

Sutlijaš malo prohладити, па сипати у стаклена цинијице. Посути га са мало цимета и rendane cokolade, ili po želji.

## **Savet**