

Sutlijaš (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pirinca
- **400 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **5 kašika** šećera
- **po želji** cimet

Priprema

Pirinac ocistiti i oprati pa staviti u šerpicu sa vodom da se kuva. Mešajte pirinac stalno da vam ne zagori.

Kada pirinac upije svu vodu dodajte mleko i šećer, pa kuvajte dok zrna pirinca ne postanu mekana i ne upiju svu tečnost. Po potrebi možete dodati još malo mleka. Obavezno stalno mešajte.

Posude za serviranje nakvasite vodom pa onda sipajte sutlijaš i ostavite da se hladi. Pre služenja po želji pospite cimet.

Savet