

Sutlijaš sa cimetom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja od 2,5 dl** pirinca
- **1 l** mleka
- **10-12 kašika** šećera, po ukusu
- **1** cimet vanilin šećer
- **1-2 kašice** cimeta

Priprema

Pirinac ocistiti i oprati. Staviti ga u šerpu, naliti sa malo vode, da provri, a onda sipati mleko, smanjiti vatru i kuvati uz povremeno mešanje, da se pirinac ne zalepi za dno šerpe. Na pola kuvanja dodati šećer, cimet šećer i cimet, ako želite jaci ukus cimeta. To isto važi i za kolicinu šećera, u zavisnosti ko koliko voli slatko... Kad je pirinac skuvan i kremast, skloniti sa vatre i razliti u posudice. Posuti cimetom.

Savet