

Vocni sutlijaš (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g pirinaca
- 800 ml vode
- 400 ml mleka
- 1/2 kesice vanilin šecera
- 130 g kristal šecera
- 10 želatina
- 1 kašičica cimeta
- 300 ml bljane slatke pavlake
- 100 g očišćenih kajsija
- 50 g očišćenih višanja
- 50 g brusnica
- 100 g piškota

Priprema

Pirinac ocistiti, staviti u cediljku i prati pod mlazom hladne vode. Zatim ga staviti da se kuva sa vodom. Posle 20-ak minuta dodati mleko i kristal šecer i kuvati uz mešanje dok se šecer ne istopi. Poklopiti i ostaviti sa strane. Slatku pavlaku cvrsto umutiti i staviti u frižider.

Želatin staviti u 50 ml hladne vode i ostaviti 10-ak minuta da nabubri. Zatim ga otopiti, ali da ne prokljuca, sipati u pirinac, dodati cimet, vanilin šećer, slatku pavlaku, brusnice, višnje i iseckane kajsije. Sve pažljivo promešati u kompaktnu smesu. Uzak kalup dimenzija 35x12x8 cm obložiti prijanjajućom folijom, sipati smesu, pa preko poreati piškote. Prekriti tačnom i staviti u frižider da se ohladi i potpuno stegne (najbolje preko noci). Zatim okrenuti pleh da piškote budu dole, skinuti prijanjajuću foliju, dekorisati po želji, iseci na parcad i poslužiti.

Savet

Sutlijaš se jako brzo priprema, za oko 30 minuta, ne računajui vreme mirovanja.