

Gurmanski sutlijaš

Sastojci

Potrebno je:

- 3 šolje mleka
- 1 kašika maslaca
- 2-3 kašike šecera
- 1/4 šolje pirinca
- 1 kašičica ekstrakta vanile (ili 1/2 kesice vanilin-šecera)
- 2-3 kašike slatke pavlake

Priprema

Zagrijte mleko u većoj posudi. Neposredno pred ključanje, sklonite mleko s vatre da ne proključa. U posudi sa jakim dnom rastopite maslac sa 1 kašikom šecera. Kada ova masa počne da se topi i pretvara u karamel, dodajte pirinac i promešajte da se dobro sjedine. Postepeno dodajte mleko, mešajući sve vreme.

Pirinac treba da upije jednu kolicinu mleka, pre nego što dodate sledeću.

Kada sutlijaš postane gust, lepljiv i kremast, sklonite ga sa vatre, umešajte preostali šecer, vanilu i slatku pavlaku. Ako nemate slatku pavlaku, slobodno dodajte maslac. Prijatno!