

Sutlijaš (13)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljapirinca**
- **3 šoljevode**
- **4 šoljemleka**
- **9 kašika šecera**
- **1 kesicavanilin šecera**

Priprema

Pirinac ocistiti, oprati, dodati vodu i kuvati na umerenoj temperaturi. Povremeno promešati.

Kad voda uvri, sipati 2 šolje mleka i malo smanjiti temperaturu.

Kad tecnost uvri, dodati šefer i vanilin šefer i trecu šolju mleka. Mešati i kad opet tecnost uvri, dodati i cetvrtu šolju mleka i ukuvati sutlijaš mešajući neprestano.

Sipati u cinije i ostaviti da se prohladi ili da se skroz ohladi. Možete posuti cimetom, po ukusu. Prijatno!

Savet

Koristila sam šolju od 250ml.