

## ***Sutlijaš (13)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** šoljapirinca
- **3** šoljevode
- **4** šoljemleka
- **9** kašikašecera
- **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 šecer i vanilin šecer i trecu šolju mleka. Mešati i kad opet tecnost uvri, dodati i cetvrtu šolju mleka i ukuvati sutlijaš mešajuci 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.