

Sutlijaš sa suvim grožem i belom cokoladom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,3 l** mleka
- **1 šolj** pirinca
- **50 g** suvog groža
- **50 g** bele cokolade
- **5 kašika** šecera
- **1 kašica** cimeta
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Pirinac oprati i potopiti u vodu. Mleko, šecer i vanilin šecer prokuvati, pa dodati očen pirinac i suvo grože. Kuvati, uz mešanje.

Kad pirinac omekša, skloniti sa šporeta, dodati kockice bele cokolade i promešati. Sipati sutlijaš u cinije i posuti cimetom.

Savet

Divna poslastica koja podsea na detinjstvo.