

## Sutlijaš sa pudingom od vanile (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1** šoljapirinca
- **3** šoljevode
- **5** šoljamleka
- **10** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapudinga od vanile
- **malocimeta**

### Priprema

Pirinac ocistiti, oprati i kuvati u vodi uz stalno mešanje. Kad voda skoro skroz uvri, smanjiti temperaturu (na 2 od 6 ili na 1,5 od 3) i sipati dve solje mleka. Kad uvri, dodati jos dve solje mleka i šecer. Povremeno promešati i kad tecnost uvri, dodati još jednu šolju mleka, vanilin šecer i puding razmucen sa malo mleka. Mešati da se zgusne. Sipati u cinijice, ohladiti, posuti cimetom (po želji i ukusu) i poslužiti.

Prijatno!

### Savet

Koristila sam solju od 250ml.