

Sutlijaš sa malinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **45** min

Sastojci

potrebno je:

- **1** cašapirinca
- **3** caševode
- **5** šašamleka
- **8 kašika** šecera
- **1 kesica** pudinga od maline
- **150 g** malina

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 šaše mleka.

Kada uvri, dodati još dve caše mleka i šecer. Povremeno promešati i kad tecnost uvri, dodati još jednu cašu mleka.

Zatim usuti i puding razmucen sa malo mleka.

Mešati da se zgusne.

Sipati u cinijsice, ohladiti, staviti po koju malinu i poslužiti. Uživati u ukusu!

Savet

Koristila sam ašu od 200 ml.