

Sutlijas (14)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **4** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 caša (180 ml)** kocanskog pirinca
- **2 caše** vode
- **4 caše** mleka
- **7 kašike** šecera
- **1 štapičvanile**
- **po ukusucimet**
- **malo rendanecokolade**

Priprema

Pirinac ocistiti, oprati. Staviti u šerpu naliti vodu i kuvati uz stalno mešanje.

Kad voda skoro skroz uvri, smanjiti temperaturu i sipati dve caše mleka.

Kad mleko uvri, dodati još jednu cašu mleka i šefer i vanilu (štapič vanile otvoriti i kašicicom izvaditi sredinu vanile). Povremeno promešati i kad mleko uvri, dodati cetvrta cašu mleka. Ukuvati i toplo sipati u cinije.

Ohladiti i pre služenja po ukusu posuti cimetom i rendanom cokoladom. Uživati u odlicnom ukusu!

Savet

Sutlijš je veoma lepa i ukusna poslastica. Najbolje je koristiti koanski pirina. Ja sam od komšinice dobila

koanski pirina koji njeni rođaci proizvode u Makedoniji. Zaista je veoma ukusan, i brzo se sprema. Moje dete ne voli sutlijаш, ali ovog puta je pojela pola inije i svideo joj se.