

## *Sutlijaš (pirinac kuvan u mleku)*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **260 g** pirinca okruglog zrna
- **1 l** vode
- **5 dl** mleka
- **1 kesica** vanile
- **5-6 kašika** šećera

### **Priprema**

U posudu staviti opran i ocedjene pirinac. Dodati 1 litar vrele vode, kuvati od kad provri 25 minuta. Dodati mleko, šećer, vanilu i kuvati na tihoj vatri uz povremeno mešanje još 5-10 minuta. Sipati u posudice i ukrasiti cimetom.

### **Savet**