

Sutlijaš (15)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8 dlmleka**
- **250 gpirinca**
- **1 kesicapudinga** od vanile
- **2 kesicevanilin šecera**
- **100 gšecera**
- **1 prstohvatcimeta**
- **malorendane** limunove korice
- **malosoka** od jedne pomorandže
- **po ukusurendane** cokolade

Priprema

Pirinac kuvati 20 minuta pa ga ocediti. U šerpu sipati 7 dl mleka, dodati šecer i vanil šecer, pa kuvati dok ne prokljuca. Posebno razmutiti prašak za puding u preostalom mleku i sipati u ključalo mleko. Kuvati dok se ne zgusne. U puding dodati oceeni pirinac. Skloniti sa ringle, dodati sok od pomorandže, koricu limuna i cimet. Kad se prohladi, sutlijaš sipati u cinije ili caše i ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet