

Sutlijaš



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljice pirinca
- 2 šoljice vode
- 4 šoljice mleka
- 2 kašike šecera
- 1 vanil šecer
- 1 šaka suvog grožđa
- 1 dl pavlake za kuvanje
- malo putera
- po želji cimet

Priprema

Pirinac dobro oprati pa ga sipati u šerpu koju smo prethodno dobro podmazali maslacem. Tako se zrna neće lepiti, a i sutlijaš će biti ukusniji. Sipati dve šoljice vode i staviti na vatru da se kuva. Kad proključa smanjiti na tihu vatru i kuvati.

Kad pirinac upije vodu dodavati mleko i kuvati i dalje na tihoj vatri poklopljeno (1-1,5). Mleka može i manje, ali mi volimo da sutlijaš bude socan. Dodati šecer i kuvati dok pirinac ne omekša po ukusu. Mi volimo da se zrna ne raskuvaju. Pred kraj dodati suvo grožđe koje smo prethodno oprali, a na samom kraju dodati pavlaku za kuvanje. Kuvati još minut i skinuti sa vatre.

Umešati vanilin. Ostaviti sutlijaš desetak minuta, a onda ga služiti. Po želji posuti sa cimetom. Ja ga obozavam i uvek ga obilno posipam.

Savet

uveni desert na kome smo odrastali. Uvek mu dodajem malo pavlake za kuvanje jer ona daje sutlijasu punou ukusa.