

# **Sutlijaš sa sosom od malina**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za sutlijaš:**

- **1 šoljapirinca** (kocanskog)
- **3 šoljevode**
- **4 šoljemleka**
- **10 kašikašecera**
- **2 kesicevanilin šecera**

### **Za sos od malina:**

- **100 g** malina
- **100 ml** vode
- **1 kašikašecera**
- **1 kašicica** gustina

### **Ostalo:**

- **nekoliko** jafa keksa

## **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 šolje mleka. Kad uvri, dodati šefer. Zatim trecu šolju mleka. Povremeno promešati i kad tečnost uvri, dodati još jednu šolju mleka i vanilin šefer. Ukuvati još malo.

U malu šerpu staviti maline, usuti vodu, dodati šecer, pomešati i kuvati oko 5 minuta na umerenoj temperaturi. Gustin razmutiti sa malo vode i usuti u maline. Mešati da se zgusne.

Sipati u cinijice, sutlijas i preko sos. Ohladiti, staviti jedan jafa keks i poslužiti.

Uživajte u ukusu!

### **Savet**

Koristila sam šolju od 250ml.