

Praznicni sutlaš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockicaputera**
- **2 šoljepirinca**
- **2 šoljevode**
- **4.5 šoljemleka**
- **4 kašike** šecera
- **1 kašicicazacin za medenjake**
- **150 g**slaga
- **1 dl**mineralne vode

Priprema

Šerpu u namažemo i dno i sa strane puterom, sipamo vodu, kada provri dodamo opran pirinac kuvamo pár minuta zatim dodamo toplo mleko u koje smo umešali šecer i zacin za medenjake.

Kuvamo na laganoj vatri 15 minuta, sklonio sa šporeta i ostavimo da pirinac nabubri i malo se prohladi. Za to vreme i mikسامо šlag sa mineralnom vodom i pomešamo sa pirincem.

Sipamo u posude u koje želimo poslužiti i dekorizemo po želji.

Savet

Brza lagana ukusna poslastica