

Sutlijaš sa kandiranim i suvim vocem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** opranog pirinca
- **650 ml** mleka
- **1,5 dl** slatke (mlečne) pavlake
- **150 g** šećera u prahu
- **1** vanil šećer
- **2-3 kašike** kandiranog voca
- **2-3 kašike** suvog groža
- **2-3 kašike** seckanih oraha ili badema
- **po ukusu** cimeta
- **maloputera**

Priprema

Šerpu podmazati puterom po dnu i stranicama pa sipati pirinac i vode koliko da ga pokrije prst iznad. Staviti na najjacu vatru pa kad provri smanjiti na najtisu vatru i kuvati.

Kad uvri voda povremeno nalivati mleko i kuvati. Kad popije svo mleko pred kraj dodati šecere. Šecera može više ili manje to je stvar ukusa. Pred sam kraj dodati i pavlaku (može i pavlaka za kuvanje) i posle pet minuta skinuti sa vatre. Voditi racuna da se pirinac ne prekuva i raspada.

Pirinac prohladiti da bude topao. Može se servirati cela kolicina u jednoj vecoj ciniji ili manjim cinijicama ili desertnim cašama. Princip slaganja je isti i oba slucaja.

Na dno čaše (činije) staviti recimo suvo grože pa malo sutlijaša, pa red kandiranog voca, opet pirinac, a na kraju suvo grože. Ili obrnuto dva reda kandiranog voca jedan red suvog groža. Redove možete posipati i orasima ili bademima, sve po vašoj kreaciji i ukusu, kombinacije su brojne. Sutlijaš ukasite po želji cimetom, suvim grožem, kandiranim vocem, orasima, bademima, a može se staviti na sredinu puslica umucene slatke pavlake.

Savet

Sutlijaš ovako spremljen je veoma ukusan i ima zanimljiv izgled, na vama je da odaberete kombinaciju voa po svom ukusu.