

## **Sutlijas (16)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** cašapirinca
- **1** l mleka
- **2** kašike šecera
- **po ukusucimet**

### **Priprema**

Pirinac prelijte hladnom vodom i ostavite da odstoji oko 1 sat da omeša. 1/2 litre mleka stavite da se ugreje pa kada pocne da vri, ocedite pirinac od vode i dodajte u provrelo mleko.

Promešajte, smanjite temperaturu i kuvajte uz postepeno dodavanje preostalog mleka. Dodajte i šefer i kuvajte na tihoj vatri dok pirinac ne omeša.

Kada je gotovo pospite cimetom po ukusu i poslužite.

### **Savet**