

Sutlijaš sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml** mleka
- **250 ml** slatne pavlake
- **250 g** pirinca
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 g** bele cokolade

Priprema

U šerpu staviti sve sastojke sem bele cokolade. Na srednjoj temperaturi kuvati uz povremeno mešanje 15ak minuta, dok se smesa ne zgusne. Skloniti sa ringle pa dodati belu cokoladu, mešati dok se ne istopi pa sipati u činije i služiti toplo.

Savet

Po ukusu možete posuti cimet. Prijatno!