

# **Sutlijas**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 cašapirinca**
- **2 caševode**
- **4 cašemleka**
- **8 kašikašecera**
- cimet

## **Priprema**

Pirinac ocistiti, oprati i kuvati u vodi uz stalno mešanje. Kad voda skoro skroz uvri, smanjiti temperaturu (na 1,5) i sipati 1 cašu mleka. Kad uvri, dodati drugu cašu mleka i šefer. Povremeno promešati i kad tecnost uvri, dodati još dve caše mleka. Ukuvati i toplo sipati u cinije. Ohladiti i posuti cimetom.

Prijatno!

## **Savet**

Moja preporuka je koanski pirina. Možete staviti manje ili više šeera, po ukusu. Jedino je bitno da odnos pirina, voda, mleko bude 1:2:4.