

## Sutlijaš



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 šecer. 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 kožanski pirina?. Možete staviti manje ili više še?era, po ukusu. Jedino je bitno da odnos pirina?, voda, mleko bude 1:2:4.