

Sutlijaš sa kokosom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 3 šolje (2dl) vode
- 1,5 šolje pirinca (dugo zrno)
- 1 šolja kokosa
- 5-7 kašika šecera
- po ukusu cimeta
- po ukusu mrvice čokolade
- 2 vanil šecera

Priprema

Pirinac oprati pa naliti sa 3 šolje vode i kuvati na tihoj vatri oko 10 minuta kad provri. Da bude polu kuvan. Mleko zagrejati u posebnoj šerpi dodati šecer po ukusu nemojte preterivati jer i kokos da slatkocu dodatno. Kada je pirinac do pola skuvan sipati ga sa sve vodom u kojoj se kuvao, u mleko. Dodati vanil šecer. Sve mešati lagano da ne bi uhvatilo za dno, a kada provri dodati solju kokosa. Kuvati još 10 ak minuta. Zatim skinuti sa ringle pa poklopiti. Sam pirinac, a i kokos dosta upiju tecnost tako da vas ne zbuni što se kuva tako kratko. Neka odstoji oko pola sata onda ga možete sipati u manje cinije pa posuti cimetom po želji ili mrvicama čokolade i ukasiti sa još kokosa. Prijatno!

Savet

Za sve ljubitelje sutlijaša i kokosa ovo je super recept malo za promenu klasinog ukusa. Od ove mere dobije se 5 inijica sutlijaša.