Sutlijaš sa vanilom i kakaom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 čaša**pirinca
- **2 čaše**vode
- **1 čaša**šecera
- **2 čaše**mleka
- **1 kašika**praha pudinga od vanile
- **1 ravna kašicica**kakaoa

Priprema

Oprati pirinac, ocediti, pa naliti sa 2 čaše vode i staviti da se kuva 10-15 minuta uz povremeno mešanje. Dodati 1 čašu vruceg mleka i čašu šecera, pa mešati i kuvati par minuta. Dodati i drugu čašu vruceg mleka.

U malo mleka razmutiti kašiku praha pudinga od vanile, pa uliti u pirinac i mešati dok se ne sjedine. Kuvati još 1-2 minuta, pa skloniti sa ringle. U polovinu pirinca dodati kakao i promešati.

Izliti sutlijaš u cinije ili teglice (svaki ukus za sebe, ili pola-pola), pa ostaviti da se stegne.

Savet