

# Sutlijaš, slatkiš iz detinjstva

## Sastojci

- 1 l Voda
- 250 g C pirinač, dugo zrno
- 0.5 l Mleko
- 0.5 c Suvo grožđe
- 2 kaf. Kašičica Vanilin šećer
- 1 kesica C mleveni cimet kesica 5g

## Uputstvo

1. Skuvajte C pirinač u vodi u razmeri 1:3 (3 šolje vode na 1 šolju pirinča). Kada voda provri, dodajte mleko i sačekajte da se pirinač ukuva. Ukoliko želite nešto slađi sutlijaš, dodajte i malo smeđeg šećera.
2. Dodajte vanilin šećer i groždice i sve zajedno promešajte.
3. Razdelite u činije i sačekajte da se ohladi. Na kraju začinite C cimetom i uživajte.

### Prehrana

Ugljeni hidrati	73.05 g
Energija	366.66 kcal
Masti	4.52 g
Belančevina	8.68 g

35 Min

4 porcije