

Печен сутлијач

Сутлијачот има посебно место во нашата кујна. Овој рецепт кој е со потекло од Турција го обожувавме уште како деца. Со овој рецепт уживањето во него добива нова димензија.

Потребни состојки:

- 150 г ориз
- 200 г вода
- малку сол
- 1 кг млеко
- 2-3 лажици густин
- 100 г шеќер
- 1 лажичка ванила
- 2 јајца (опционално)

Начин на подготвување:

Оризот измијте го и ставете го да се вари со 200 г вода и малку сол.

Кога водата ќе испари додадете го млекото. Варете додека оризот е скоро варен. Додадете ги ванилата и шеќерот. Густинот (2 или 3 лажици во зависност дали сакате погуст или потечен сутлијач) промешајте го со малку млеко, додадете го во оризот и оставете да проврие.

Огноотпорните садови во кои ќе печете се полнат 2/3.

Доколку сакате да ставите и јајце: извадете од млекото кое се вари со оризот и во него додадете ги убаво изматените јајца. Таа смеса турете ја во садовите за печење и убаво распоредете ја со лажица.

Печете во загреана рерна на 200 °C околу 20-25 минути или додека не добие убава боја од горе.

Врз сутлијачот може да наросите по желба – кора од лимон или

ЦИМЕТ .