

# Indijski sutlijaš (Sevia kir)

## Za 6 osoba

40 g margarina  
200 g rezanaca za supu  
50 g oraha  
50 g badema  
50 g lešnika  
50 g brusnica  
1 jabuka  
1 l mleka  
1 dl pavlake za kvanje  
 $\frac{1}{2}$  kašičice muskatnog oraha  
3 kašike meda  
2 kašike smeđeg šećera  
50 g brusnica

## Dekoracija

100 g smrznutih višanja

## Način pripreme

1. U zagrejanu posudu dodati margarin da se otopi, a zatim propržiti rezanca, kratko dok ne dobiju blago žutu boju.
2. Krupno samleti orah, badem i lešnik. Ostaviti nekoliko badema za dekoraciju.
3. U propržena rezanca dodati mleko i pavlaku za kvanje. Kada prokuva začiniti muskatnim orahom, a zatim dodati mleveni orah, badem i lešnik. Zasladići šećerom i medom.
4. Oljuštiti jabuku, izrendati i zajedno sa brusnicama dodati u rezanca pri samom kraju kvanja, da se jabuka ne bi raskuvala.
5. Servirati toplo ili hladno, po ukusu, dekorisano višnjama i ostatkom celih badema.