

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 kuvanje
 $\frac{1}{2}$ 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 kuvanje. Kada prokuva začiniti muskatnim orahom, a zatim dodati mleveni orah, badem i lešnik. Zasladiti šećerom i medom.
4. Oljuštiti jabuku, izrendati i zajedno sa brusnicama dodati u rezanca pri samom kraju kuvanja, da se jabuka ne bi raskuvala.
5. Servirati toplo ili hladno, po ukusu, dekorisano višnjama i ostatkom celih badema.