

Vanilková mliečna ryža s restovanými jahodami a malinami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv si uvaríme ryžu s mliekom. Varíme na miernom ohni, pravidelne premiešame, až kým ryža úplne nezmäkne a nevytvorí sa nám ryžová kaša (max 25 -30 minút). Ku koncu varenia pridáme cukor (1PL), vanilkový strukaj 1 dl smotany a premiešame, ešte chvíľu povaríme. Necháme mierne vychladnúť. Nakrájané jahody aj s celými malinami dáme na panvicu. Zalejeme lyžicou vody, lyžicou cukru a povaríme asi 10 minút na miernom ohni, kým ovocie nezačne mať džemovú konzistenciu. Jahody môžeme aj viackrát popučiť. Na záver pridáme škrob a ešte chvíľu povaríme. Mliečnu ryžu rozdelíme do mištičiek alebo pohárikov a navrstvíme jahodovo-malinový džem. Ozdobíme čerstvými jahodami.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 600 g
- **Jahody** - 200 g
- **Maliny čerstvé** - 100 g
- **Cukor kryštál** - 30 g
- **Rezistentný škrob** - 15 g
- **Vanilkový struk** - 1 g
- **Ryža natural 500 g** - 120 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

