

Ryža na sladko

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do proti priľnavého hrnca dajte mlieko, kôru z citróna a škoricu. Varte na miernom plameni 15 minút. Keď začne mlieko vriieť, pridajte prepláchnutú ryžu a cukor a varte ďalších 10 minút za neustáleho miešania, aby sa ryža neprichytila. Odstavte z ohňa, vyberte kôru z citróna a škoricu a nechajte vychladnúť. Keď je ryža studená, rozdeľte ju do misiek, na povrchu pocukrujte a skaramelizujte flambovacou pištoľou. Pred podávaním ryžu ozdobte lístkami mäty a malinami.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Mäta pieporná** - 4 g
- **Maliny čerstvé** - 80 g
- **Cukor kryštál** - 200 g
- **Citrónová kôra** - 4 g
- **Ryža natural 500 g** - 125 g
- **Škorica celá 10 g** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

