



Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Budincă de orez
500 ml	Suc de nucă de cocos și de ananas
500 ml	Lapte de ovăz
200 g	Căpșune
1 ceașcă	Mentă proaspătă
2 lingură	Nucă de cocos, rasă
2 lingură	♦ Archive: Coajă de lămâie mărunțită

Budincă de orez caraibian cu nucă de cocos și ananas

⌚ 30—40 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Amestecă orezul cu sucul de nucă de cocos și de ananas și laptele de ovăz și apoi pune-le la fiert. Adaugă 2 linguri de coajă de lămâie de la Kotányi și amestecă bine de câteva ori astfel încât orezul să preia aroma sucului, iar coaja de lămâie să-și elibereze aroma.
- 2 Acum lasă preparatul să fiarbă încet într-o oală la foc mic timp de 25 minute. Recomandăm acoperirea oalei cu un capac. Amestecă din când în când.
- 3 Între timp, taie căpșunele în felii. Spală menta proaspătă și usuc-o tamponând cu o bucată de prosop de hârtie.
- 4 Decorează budinca de orez cu căpșune, mentă și fulgi de nucă de cocos și savurează.

