



Budincă de orez cu semințe de mac și compot de căpșune și banane

⌚ 30—40 Min. ☺ ☺ ☺

Ingrediente 4 Porții

🔥 = Kotányi Produkte

50 g	Semințe de mac
40 g	Unt
130 g	Budincă de orez
600 ml	Lapte
110 g	Zahăr de trestie brut
1 plic	🔥 Archive: Veggy Sweet amestec de aseasonare
1 bucată	🔥 Baton vanilie de Bourbon întreg

Pentru compot

200 g	Căpșune
1 bucată	Banană
50 g	Zahăr de trestie brut
3 lingură	Zeamă de lămâie
1 plic	🔥 Archive: Veggy Sweet amestec de aseasonare

- 1 Pentru a prepara budinca de orez: Mai întâi căleşte semințele de mac cu jumătate din unt într-o tigaie și lasă la răcit.
- 2 Într-o tigaie, căleşte rapid orezul cu restul untului. Adaugă laptele, zahărul, amestecul Veggy Sweet și pulpa dintr-un baton de vanilie Bourbon.
- 3 Lasă orezul să fiarbă la foc mic, amestecând continuu, până când orezul este preparat și are consistența unei paste. Ia oala de pe foc și adaugă semințele de mac.
- 4 Pentru a prepara compotul: Taie căpșunele în patru și feliază banana. Încălzește o oală și caramelizează zahăr.
- 5 Adaugă căpșune, folosește puțin suc de lămâie pentru a deglaza tigaia și lasă la fiert la foc încet 10 minute.
- 6 Adaugă bucăți de banană și amestecul Veggy Sweet, amestecă bine și după 1–2 minute, ia tigaia de pe foc. Pentru a servi, toarnă compotul peste budinca de orez și savurează.

