



Karipska riža na mlijeku s kokosom i ananasom

⌚ 30—40 Min   

Priprema

- 1 Umiješajte rižu u sok kokosa i ananasa i zobeno mlijeko te zakuhajte. Dodajte dvije jušne žlice Kotányi Korice limuna i nekoliko puta dobro promiješajte kako bi riža poprimila okuse, a limunova korica otpustila aromu.
- 2 Neka kuha 25 minuta u posudi na slaboj vatri. Preporučujemo vam da na posudu stavite poklopac. Povremeno promiješajte.
- 3 U međuvremenu narežite jagode na ploškice. Operite svježu metvicu osušite tapkajući suhim papirnatim ručnikom.
- 4 Ukrasite rižu jagodama, metvicom i ribanim kokosom i uživajte.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Riže na mlijeku
500 ml	Soka od kokosa i ananasa
500 ml	Zobenog mlijeka
200 g	Jagoda
1 šalica	Svježe metvice
2 jušna žlica	Kokosa, ribanog
2 jušna žlica	♦ Korica limuna

