



# Karibski mlečni riž s kokosom in ananasom

⌚ 30—40 Min   

## Priprava

- 1 Riž vmešajte v kokosov in ananasov sok ter ovseno mleko, nato pa zavrite. Dodajte 2 žlici limonine lupinice Kotányi in večkrat dobro premešajte, da se riž navzame okusa soka, limonina lupinica pa razvije svojo aromo.
- 2 Pustite, da v kozici pri nizki temperaturi počasi vre 25 minut. Priporočamo, da kozico pokrijete s pokrovom. Občasno premešajte.
- 3 Medtem jagode narežite na rezine. Operite svežo meto in jo osušite s papirnato brisačo.
- 4 Mlečni riž okrasite z jagodami, meto in kokosovo moko ter uživajte.

## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| 250 g       | Mlečnega riža                  |
| 500 ml      | Kokosovega in ananasovega soka |
| 500 ml      | Ovsenega mleka                 |
| 200 g       | Jagod                          |
| 1 skodelica | Sveže mete                     |
| 2 žlici     | Kokosove moke                  |
| 2 žlica     | ♦ Limonina lupinica narezana   |

