



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

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.

