



Sestavine 2 Porcije

🔥 = Kotányi Produkta

400 ml	Riževega mleka s kokosom
1 cela	Limonina lupina
65 g	Mlečnega riža
100 g	Svežih jagod
1 žlica	Kokosove moke
1 žlica	Medu
0.5 žličke	🔥 Kardamom mleti

Mlečni riž s kokosom in kardamomom

🕒 30—40 Min   

Priprava

- 1 V kozici segrejte riževo mleko s kokosom in mlet kardamom. V posodo za nekaj minut namočite limonino lupino, da mleko vpije njeno aromo, nato pa jo odstranite.
- 2 Mlečni riž vmešajte v kokosovo mleko in pustite, da pri nizki temperaturi počasi vre 30 minut. Občasno premešajte.
- 3 Mlečni riž odstavite z ognja in pustite, da se 15 minut ohlaja.
- 4 Jagodam odstranite peclje, jih narežite na četrtine, nato pa previdno vmešajte v mlečni riž.
- 5 Mlečni riž naložite v skodelice, potresite s kokosovo moko, sladkajte z medom in uživajte.

