

Karaibski pudding ryżowy z kokosem i ananasem

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

250 g	Pudding ryżowy
250 ml	Sok ananasowy
250 ml	Sok kokosowy
500 ml	Mleko owsiane
200 g	Truskawki
1 szklanka	Świeża mięta
2 łyżki	Wiórki kokosowe
2 łyżki	Skórka cytrynowa krojona

Przygotowanie

1. Zmieszaj ryż z sokiem kokosowym i ananasowym oraz mlekiem owsianym, a następnie zagotuj. Dodaj 2 łyżki Skórki Cytrynowej krojonej Kotányi i dokładnie wymieszaj, aby ryż nabrał smaku soku, a skórka cytrynowa uwolniła swój aromat.
2. Pozostaw na wolnym ogniu przez 25 minut.

   WSKAZÓWKA: Zalecamy przykryć garnek pokrywką. Mieszaj od czasu do czasu.
3. W międzyczasie pokrój truskawki. Umyj świeżą miętę i osusz ją papierowym ręcznikiem.
4. Udekoruj pudding ryżowy truskawkami, miętą i wiórkami kokosowym, ciesz się smakiem.