



Karaibski pudding ryżowy z kokosem i ananase

🕒 30–40 Min   

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.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

