

Pudding ryżowy z makiem i kompotem bananowo-truskawkowym

30—40 Min

Przygotowanie

1. Przygotowanie ryżowego puddingu: najpierw rozgrzej mak z połową kostki masła w rondlu i poczekaj, aż ostygnie.
2. Na patelni szybko podsmaż ryż z resztą masła. Dodaj mleko, cukier, przyprawy Kotányi i miąższ z laski wanilii Bourbon.
3. Gotuj ryż na wolnym ogniu, ciągle mieszając, aż uzyska konsystencję pasty. Zdejmij patelnię z kuchenki i dodaj mak.
4. Przygotowanie kompotu: pokrój truskawki na ćwiartki a banana na plasterki. Rozgrzej patelnię i skarmelizuj cukier.
5. Dodaj truskawki, użyj odrobiny soku z cytryny do deglasowania patelni i pozostaw na wolnym ogniu na 10 minut.
6. Dodaj kawałki banana i przyprawy Kotányi, dokładnie wymieszaj i po 1–2 minutach, zdejmij patelnię z ognia. Przed podaniem polej pudding ryżowy kompotem i ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

50 g	Mak
40 g	Masło
130 g	Pudding ryżowy
600 ml	Mleko
110 g	Surowy cukier trzcinowy
1 łyżka	Cynamon mielony
1 łyżka	Kardamon mielony
1 łyżka	Imbir mielony
1 szt.	Wanilia Bourbon laska

Do kompotu

200 g	Truskawki
1 szt.	Banan
50 g	Surowy cukier trzcinowy
3 łyżki	Sok z cytryny
1 łyżka	Imbir mielony
1 łyżka	Kardamon mielony
1 łyżka	Cynamon mielony