



Pudding ryżowy z makiem i kompotem bananowo-truskawkowym

⌚ 30—40 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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.	♦ Waniaia 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

- 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.

