

Pudding ryżowy z mlekiem kokosowym i kardamonem

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

400 ml	Mleko ryżowo-kokosowe
1 szt.	Skórka cytrynowa
65 g	Pudding ryżowy
100 g	Truskawki, świeże
1 łyżka	Płatki kokosowe
1 łyżka	Miód
0.5 łyżeczki	Kardamon mielony

Przygotowanie

1. W rondlu podgrzej mleko ryżowo-kokosowe ze zmielonym kardamonem. Włóż do mleka skórkę cytrynową i wyjmij ją po kilku minutach.
2. Dodaj ryż do mleka kokosowego i gotuj na wolnym ogniu przez 30 minut. Mieszaj od czasu do czasu.
3. Zdejmij pudding ryżowy z ognia i pozostaw do ostygnięcia na 15 minut.
4. Usuń szypułki z truskawek, pokrój truskawki na ćwiartki i ostrożnie włóż do puddingu ryżowego.
5. Napełnij miski puddingiem ryżowym, posyp płatkami kokosowymi, dodaj miodu i ciesz się smakiem.

WSKAZÓWKA: Jeśli lubisz - posyp odrobiną cynamonu :)