



# Рисовий пудинг з корицею

⌚ 40—45 хв 

## Приготування

- 1 Промити рис під холодною водою. У глибокій каструлі з'єднати молоко, воду, рис, цукор, цукрову пудру з ваніллю Бурбон і сіль. Добре перемішати та довести до кипіння на середньому вогні, після чого зменшити нагрів до мінімуму. Варити 30–35 хвилин, періодично помішуючи.
- 2 Готовність пудингу визначити, коли рис стати м'яким, а маса — густою й кремовою. Наприкінці додати вершки, перемішати та прогріти ще кілька хвилин. Накрити кришкою та залишити настоюватися, поки готується соус.
- 3 Для соусу розтопити масло на пательні та перелити в миску. Додати корицю й цукор, перемішати до повного розчинення.
- 4 Пудинг розкласти у миски, полити соусом і подавати.

## Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

|         |                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------|
| 100 г   | Рису (круглозернистого, наприклад Arborio або рису для пудингу) |
| 700 мл  | Молока                                                          |
| 100 мл  | Води                                                            |
| 2 ст.л. | Цукру                                                           |
| 1 пакет | ♦ Цукрова пудра з ваніллю Бурбон                                |
|         | Дрібка солі                                                     |
| 200 мл  | Вершків для збивання                                            |

### Соус

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 1 ч.л.  | ♦ Кориця, мелена  |
| 2 ст.л. | Вершкового масла  |
| 1 ст.л. | Коричневого цукру |

