



Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

250 g	Оризова пудинг
500 ml	Сок от кокос и ананас
500 ml	Овесено мляко
200 g	Ягоди
1 чаша	Прясна мента
2 с.л.	Кокосови стърготини
2 с.л.	◆ Лимонови корички, нарязани

Карибски оризова пудинг с кокос и ананас

⌚ 30–40 Минути ◀ ▶ ▶

Подготвка

- Добавете ориза към сока с кокос и ананас и овесеното мляко, след което оставете да заври. Добавете 2 с.л. лимонови корички Kotányi и разбъркайте добре няколко пъти, така че оризът да поеме вкуса на сока и лимоновата кора да освободи своя аромат.
- Сега оставете да къкру в съда на слаб огън за 25 минути. Препоръчваме да покриете съда с канак. Разбърквайте от време на време.
- Междувременно нарежете ягодите. Измийте прясната мента и подсушете с парче кухненска хартия.
- Гарнирайте оризовия пудинг с ягоди, мента и настърган кокос и се насладете.

