



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Оризав 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 оризов пудинг с кокос и ананас

⌚ 30—40 Минути



Подготовка

- 1 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 лимонвата кора да освободи своя аромат.
- 2 Сега оставете да къкри в съда на слаб огън за 25 минути. Препоръчваме да покриете съда с капак. Разбърквайте от време на време.
- 3 Междуременно нарежете ягодите. Измийте прясната мента и подсушете с парче кухненска хартия.
- 4 Гарнирайте оризовия пудинг с ягоди, мента и настърган кокос и се насладете.

