

Riža na mlijeku s cimetom

30—35 Min

Priprema

1. Rižu kratko isperite pod hladnom vodom. U dublji lonac ulijte mlijeko, vodu, dodajte rižu, šećer, vaniliju i prstohvat soli. Dobro promiješajte pa pustite da smjesa zakuha na srednje jakoj vatri, zatim smanji vatru na najnižu moguću. Uz povremeno miješanje, kuhajte rižu 30-35 minuta.
2. Riža je gotova kada je zrno mekano, a mlijeko se zgusnulo do kremaste konzistencije (poput pudinga). Pred kraj kuhanja ulijte vrhnje, dobro promiješajte i još kratko kuhajte. Poklopite i ostavite da odstoji dok pripremate umak.
3. U tavi rastopite maslac, pa ga izlijte u zdjelicu. Dodajte cejlonski cimet i šećer pa dobro promiješajte dok se šećer ne rastopi.
4. Rižu na mlijeku prebaci u posudice pa na vrh dodajte cimet umak i poslužite.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za rižu na mlijeku:

100 g	Riže (najbolje okruglog zrna, npr. Arborio ili riža za puding)
700 ml	Punomasnog mlijeka
100 ml	Vode
2 žlice	Šećera
0.5 žličice	Bourbon vanilija pasta
1 prstohvat	Kuhinjska sol
200 ml	Vrhnja za kuhanje

Za cimet umak:

1 žličica	BIO Cejlonski Cimet
2 žlice	Maslaca
1 žlica	Smeđeg šećera