

Riža na mlijeku s kardamomom i kokosom

30—40 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

400 ml	Mlijeka od riže i kokosa
1 kom.	Korice limuna
65 g	Riže na mlijeku
100 g	Jagoda, svježih
1 jušna žlica	Kokosovih pahuljica
1 jušna žlica	Meda
0.5 čajne žličice	Kardamom mljeveni

Priprema

1. Zagrijte mlijeko od kokosa i riže s kardamomom. Ostavite koricu limuna u mlijeku nekoliko minuta kako bi mu dala okus, a zatim je izvadite.
2. Umiješajte rižu u mlijeko od kokosa i kuhajte na laganoj vatri 30 minuta. Povremeno promiješajte.
3. Skinite rižu na mlijeku s vatre i ostavite je 15 minuta da se hladi.
4. Uklonite peteljke s jagoda, narežite ih na četvrtine i pažljivo umiješajte u rižu na mlijeku.
5. Napunite zdjelice rižom na mlijeku, pospite kokosovim pahuljicama, zasladite medom i uživajte.