



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

Riža na mlijeku s kardamomom i kokosom

⌚ 30—40 Min   

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.

