



Rižev narastek s cimetovo omako

⌚ 45–50 Min 

Priprava

- 1 Riž na hitro sperite pod hladno vodo. V globokem loncu zmešajte mleko, vodo, riž, sladkor, vanilijo in sol. Zavrite, nato temperaturo zmanjšajte in kuhajte 30–35 minut ob občasnem mešanju.
- 2 Ko je riž mehak in zmes kremasta, proti koncu vmešajte smetano. Pokrijte in pustite počivati
- 3 Maslo stopite, prelijte v skledo in vmešajte cimet ter sladkor.
- 4 Rižev narastek razdelite v skodelice, prelijte s cimetovo omako in postrezite.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Okroglozrnatega riža
700 ml	Polnomastnega mleka
100 ml	Vode
2 jedilni žlici	Sladkorja
0.5 čajne žličke	♦ Bourbon vanilijeva pasta
	Ščepec soli
200 ml	Sladke smetane

Omaka

1 čajna žlička	♦ Cejlonski cimet mleti
2 jedilni žlici	Masla
1 čajna žlička	Rjavega sladkorja

