

Ryż z cynamonem i wanilią

45–50 Min

Przygotowanie

1. Ryż krótko opłukać pod zimną wodą. W głębokim garnku połączyć mleko, wodę, ryż, cukier, wanilię i sól. Dobrze wymieszać i zagotować na średnim ogniu, a następnie zmniejszyć ogień do minimum. Gotować przez 30–35 minut, od czasu do czasu mieszając.
2. Ryż na mleku jest gotowy, gdy ryż jest miękki, a mieszanka zgęstnieje do kremowej konsystencji przypominającej budyń. Pod koniec dodać śmietanę, dobrze wymieszać i krótko gotować. Przykryć i odstawić na czas przygotowywania sosu.
3. Roztopić masło na patelni, a następnie przelać do małej miski. Dodać cynamon i cukier i dobrze wymieszać, aż cukier się rozpuści.
4. Rozłożyć ryż do miseczek, polać sosem cynamonowym i podawać.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na ryż

100 g	Ryż, Arborio lub ryż do puddingu
700 ml	Mleko
100 ml	Woda
2 łyżki	Cukier
0.5 łyżeczki	Pasta waniliowa Bourbon
1 szczypta	Sól
200 ml	Śmietana kremówka

Na sos

1 łyżeczka	Cynamon mielony
2 łyżki	Masło
1 łyżka	Cukier brązowy