

Ryžový nákyp s makom a kompótom z jahôd a banánov

30—40 Min

Príprava

1. Príprava ryžového nákypu: Mak s polovicou masla najskôr poduste v hrnci a nechajte vychladnúť.
2. V hrnci krátko poduste ryžu so zvyškom masla. Pridajte mlieko, cukor, kardamóm, škoricu a dužinu z vanilkového lusku Bourbon.
3. Poduste ryžu na miernom stupni za stáleho miešania, kým sa ryža neuvarí a nebude mať pastovitú konzistenciu. Zložte hrniec z ohňa a pridajte mak.
4. Príprava kompótu: Nakrájajte jahody na štvrtiny a banán na krúžky. Zohrejte panvicu a skaramelizujte cukor.
5. Pridajte jahody, panvicu deglazujte citrónovou šťavou a nechajte 10 minút povariť.
6. Pridajte kúsky banánu a vanilkový cukor Bourbon, dôkladne premiešajte a po 1 – 2 minútach zložte hrniec z ohňa. Kompótom prelejte ryžový nákyp a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

50 g	Mak
40 g	Maslo
130 g	Ryžový nákyp
600 ml	Mlieko
110 g	Surový trstinový cukor
1 ČL	Kardamóm mletý
1 ČL	Škorica mletá
1 ks	Vanilka Bourbon

Na kompót

200 g	Jahody
1 kus	Banán
50 g	Surový trstinový cukor
3 PL	Citrónová šťava
1 PL	Vanilkový cukor Bourbon