



# 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

