

Karibský ryžový nákyp s kokosom a ananásom

30—40 Min

Príprava

1. Zamiešajte ryžu do kokosového mlieka, ananásového džúsu a ovseného mlieka a potom priveďte do varu. Pridajte 2 PL citrónovej kôry Kotányi a niekoľkokrát dôkladne premiešajte, aby ryža získala chuť šťavy a citrónová kôra mohla uvoľniť svoju arómu.
2. Nechajte povariť 25 minút v hrnci na miernej úrovni. Hrniec odporúčame prikryť pokrievkou. Občas premiešajte.
3. Medzičasom nakrájajte jahody na plátky. Umyte čerstvú mätu a osušte ju papierovou utierkou.
4. Ozdobte ryžový nákyp jahodami, mätou a strúhaným kokosom a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

250 g	Ryžový nákyp
500 ml	Kokosové mlieko a ananásový džús
500 ml	Ovsené mlieko
200 g	Jahody
1 šálka	Čerstvá mäta
2 PL	Kokos, strúhaný
2 PL	Citrónová kôra krájaná