



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

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

Karibský ryžový náryp s kokosom a ananášom

⌚ 30—40 Min 

Príprava

- 1 Zamiešajte ryžu do kokosového mlieka, ananášového džúsu a ovseného mlieka a potom prived'te do varu. Pridajte 2 PL citrónovej kôry Kotányi a niekoľkokrát dôkladne premiešajte, aby ryža získala chuť šľavy a citrónová kôra mohla uvoľniť svoju arómu.
- 2 Nechajte povariť 25 minút v hrnci na miernej úrovni. Hrnec odporúčame prikryť pokrievkou. Občas premiešajte.
- 3 Medzičasom nakrájajte jahody na plátky. Umyte čerstvú mäta a osušte ju papierovou utierkou.
- 4 Ozdobte ryžový náryp jahodami, mäta a strúhaným kokosom a podávajte.

