



# Мляко с ориз, с ванилия и канелена заливка

⌚ 45—50 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

100 ml	Ориз
700 ml	Прясно мляко
100 ml	Вода
2 с.л.	Кристална захар
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
200 ml	Бита сметана
	♦ Морска сол

### За канелената заливка

1 ч.л.	♦ Канела на прах
2 с.л.	Масло
1 с.л.	Кафява захар

- 1 Изплакнете ориза добре в студена вода. Изсипете млякото и водата в тенджерата. Разрежете ваниловата шушулка наполовина по дължина. Изгребете семенцата с върха на нож и добавете в тенджерата, заедно със захарта, ориза и щипка сол. Разбъркайте и кипнете на умерен котлон. След това намалете котлона и оставете да къкри 30-35 минути, разбърквайки често, докато ориза се сготви.
- 2 Изсипете битата сметана към края на готвенето. Махнете от котлона и оставете тенджерата, покрита с капак, докато пригответе заливката.
- 3 Разтопете маслото със захарта на тиган. Добавете канелата и бъркайте докато захарта се разтопи напълно. Махнете от котлона.
- 4 Разпределете млякото с ориз в купички и залейте с канеления топинг.

