

## Ryžová kaša s banánom a jablkami



**Čas prípravy:** 30 minút

**Druh jedla:** Koláče, zákusky a sladké snacky

*Ryžový puding s kompótom alebo tiež mliečna ryža. Recept, ktorý s vami môžu variť aj deti. Niečo nasypať, niečo prilíať a niečo pomiešať. A je to hotovo!*

### Suroviny:

120g ryže  
600ml mlieka  
50g medu  
50g masla  
štipka soli  
200ml smotany na šľahanie  
jablčka alebo iné ovocie, môže byť aj sušené  
podľa chuti cukor, škoricu, klinčeky

### Postup práce:

Ryžu nasypeme do hrnca a zalejeme mliekom. Varíme na miernom ohni domäkka. Potom pridáme štipku soli, med, maslo, zamiešame a necháme vychladnúť. Vyšľaháme smotanu na šľahanie do polotuha. Túto šľahačku vmiešame do vychladnutej ryže a zmes rozdelíme do misiek. Jablká očistíme, nakrájame na malé kúsky, zalejeme vodou, ochutíme škoricou, cukrom a klinčkami a necháme variť do zmäknutia. Hotový kompót servírujeme na mliečnej ryži. Kombinovať môžeme aj s džemom, banánmi, hrozienkami či iným ovocím. U nás s jablkovou nutellou 😊