

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 klinčekmi 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 😊