



MLEČNI RIŽ



PRIPRAVA

Mmm, tokrat vas čaka recept za pripravo mlečnega riža. Lahko ga obogatite s sadjem, oreščki ali medom.



Potrebujete:

- 1 l mleka,
- 200 g riža,
- 75 g sladkorja,
- 2 žlici smetane,
- 300 g malin, jagod ali borovnic,
- polovico limone in
- 65 g sladkorja v prahu.

Mleko in 75 g sladkorja zmešate v kozici in segrevate do vrenja, nato temperaturo zmanjšate. Dodate riž in dobro premešate. Riž kuhate do mehkega pri nizki temperaturi. Občasno premešate, da se ne zažge. Ko je riž končan, dodate v kozico smetano in premešate.

V drugi kozici zmešate maline, sladkor v prahu 2 žlici vode. Kuhate pri nizki temperaturi. Občasno premešate, dokler sadje ne postane mehko in sočno (sirup).

Mlečni riž nato prelijete v kozarce ali skodelice in dodate sadni "sirup".

Dober tek vam želi
učiteljica Nina