



Puding z rižem

Chef Janja Kristan

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Riž operemo in ga damo kuhat (kuhamo ga okoli 15 minut, odvisno od vrste riža). V posodo damo sladkor, vanili sladkor, vrečko pudinga in pol žličke cimeta, prelijemo z malo mleka ter zmešamo. Ostalo mleko damo v kožico in zavremo. Ko mleko zavre mu dodamo puding s sladkorjem in cimetom, ter kuhamo do primerne gostote (kot bi kuhalili samo puding). Pudingu dodamo kuhan riž, ter stisnjeni sok iz limone in pomaranče. Premesamo. Nabašemo v steklene skledčke. Po vrhu posujemo še malo sladkorja in cimeta. Pustimo da se ohladi in nato postrežemo.

Dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 100 g sladkorja
- 250 g riža
- 1 vrečka vanili pudinga
- 2 vrečki vanili sladkorja
- 1/2 čajne žličke cimeta
- 800 ml mleka
- sok ene limone
- sok ene pomaranče
- cimet za posip
- sladkor za posip