
Legumina z ryżu 15 min

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1354 razy.

Kuchnia z szybkowaru

0,75 szklanki ryżu

10 dag migdałów (zastępczo mogą być ziarenka z pestek brzoskwiń)

1,5 szklanki mleka

1 łyżka cukru

4 dag masła, 2 jaja

1 cukier waniliowy

sól do smaku

konfitury do polania

Zalać w szybkowarze mlekiem ryż, posiekane migdały, cukier i masło. Posolić i zamknąć szybkowar. Ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Do gorącego ryżu dodać jaja i cukier waniliowy, dokładnie wymieszać, włożyć do formy, a gdy ostygnie, wstawić do lodówki i mocno schłodzić. Podawać przybrane konfiturami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD