
RYŻ Z MLEKIEM I CYTRYNĄ

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1118 razy.

10 dag ryżu,
10 dag cukru,
5 łyżek cukru kryształu,
3 szklanki mleka,
2 cytryny,
laska wanilii

Ryż umyć , wsypać do osolonej wrzącej wody i gotować 2 min., po czym odcedzić . Następnie wsypać na wrzące mleko z odrobiną soli i wanilią. Przykryć i gotować na wolnym ogniu w częściowo przykrytym naczyniu (uważać , by nie wykypiał). W rondelku rozpuścić 2 łyżki cukru z odrobiną mleka. Gdy ryż będzie miękki, zestawić garnek z ognia i stopniowo wlać do niego rozpuszczony cukier. Całość wymieszać . Starannie umytą cytrynę pokroić w plasterki, obgotować je we wrzątku (3 min.), odcedzić , wrzucić do syropu przygotowanego z 3 łyżek cukru i łyżki wody i gotować 15 min. Ułożyć ryż w salaterce, przybrać krążkami cytryny. Podawać na gorąco lub na zimno.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD