
Ryż cynamonowy po francusku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2003 razy.

2 szklanki ugotowanego na sypko ryżu,

pół szklanki mleka lub śmietanki,

1/3 szklanki cukru,

2 łyżki masła,

1/4 łyżki cynamonu lub gałki muszkatołowej

Ryż włożyć do garnka, zalać mlekiem, przykryć , gotować na małym ogniu ok 10 min kilkakrotnie mieszając widelcem. Dodać masło, przyprawić cynamonem, zamieszać widelcem, podawać .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>