
Ryż z rodzynkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1866 razy.

20 dag ryżu,

400 ml mleka,

4 dag masła,

wanilia,

sól,

10 dag rodzynków,

3-4 żółtka,

5 dag masła do żółtek,

6-8 dag cukru pudru,

20 ml likieru Maraschino

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić , odsączyć , zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min, odcedzić , odsączyć . Następnie zalać wrzącym mlekiem, dodać opłukane rodzynki, masło, drobno pokrojoną wanilię i sól, zamieszać , przykryć i gotować ok 20 min na małym ogniu. Masło utrzeć z cukrem, dodając kolejno żółtka, połączyć z likierem i wystudzonym ryżem. Przełożyć do formy wypłukanej zimną wodą, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyjąć ryż na półmisek, udekorować .

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