
Wiedeńska legumina ryżowa z morelami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2007 razy.

pół szklanki ryżu,

pół litra mleka,

cukier waniliowy,

3-4 łyżki cukru,

2 łyżki likieru,

słoik kompotu morelowego,

2 łyżeczki żelatyny,

szklanka bitej śmietany

Wyplukany ryż zagotować w osolonej wodzie, odcedzić, zalać mlekiem i gotować przez 20 min na bardzo małym ogniu. Gdy ryż jest zupełnie miękki, zdjąć z ognia, dodać cukier waniliowy i likier oraz drobno pokrojone morele. Rozpuścić żelatynę i dodać do masy ryżowej. Studzić mieszając. Do wystudzonej masy dodać ubita śmietanę i wstawić do lodówki na 2-3 godz.

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