
Bubor pulot hitam - pudding z czarnego ryżu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2379 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

270 g czarnego ryżu,

2 l wody,

3 łyżki brazowego cukru,

2-3 łyżki białego cukru,

kawalek świeżego imbiru (3 cm),

175 ml mleka kokosowego,

sol.

1. Ryż umyć dokładnie pod bieżącą, zimną wodą.
2. Ryż odcedzić, wsypać do dużego garnka i zalać wrzącą wodą. Zamieszać, doprowadzić do wrzenia, przykryć pokrywką i gotować na małym ogniu 30 min.
3. Brazowy i biały cukier oraz imbir dodać do ryżu. Gotować mieszając od czasu do czasu, aż się ryż rozgotuje i nabierze konsystencji kleiku.
4. Do garnka wlać 175 ml mleka kokosowego, dodać sol i dobrze wymieszać.
5. Ciepły pudding przełożyć do miseczek. Każdą porcję zalać niewielką ilością osolonego mleka kokosowego i podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)