
Pudding ryzowy (indyjski)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2100 razy.

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

75 g ryżu,

1,5 dl wody,

1,5 dl mleka,

175 g cukru,

2 ziarna zielonego kardamonu,

1/2 łyżeczki wody rozanej,

15 obranych migdałów,

25 g orzeszków pistacjowych,

50 g rodzynek,

morele suszone,

1 łyżeczka cynamonu.

1. Zalać ryż wodą, gotować na małym ogniu 30 min. Odcedzić nadmiar wody.
2. Dodac do ryżu mleko i gotować na małym ogniu ok. 1 godz. do otrzymania jednolitej, kremowej masy. Często mieszać, aby ryż nie przywierał do garnka.
3. Dodac cukier, pokruszony kardamon, posiekane migdały i orzeszki oraz rodzyнки. Dobrze wymieszać.
4. Przełożyć do małych misek, wstawić do lodówki, aby pudding stęzał.
5. Podawać przybrany pokrojonymi morelami, posypać cynamonem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 86.

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