
Pudding ryzowy (meksykański)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1994 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

220 g ryżu,

1 laska cynamonu (długości ok. 7,5 cm),

1 łyżka skorki startej z cytryny lub pomarańczy,

1 l mleka,

300 g cukru,

60 g rodzynek,

1 łyżeczka esencji waniliowej,

sol,

1 łyżeczka startego cynamonu do przybrania.

1. Ryż opłukać, wsypać do dużej ilości osolonej wrzącej wody, gotować 3 min.

Odcedzić.

2. W dużym garnku zagotować mleko z odrobiną soli, skórka cytrynowa i laska cynamonu. Wsypać ryż i gotować na pół przykryty 15 min na małym ogniu.

3. Cukier rozpuścić w małej ilości wody i dodać do ryżu. Wrzucić rodzynek, wlać esencję waniliową, wymieszać, przykryć i gotować tak długo, aż ryż wchłonie całe mleko i będzie miękki.

4. Ryż podawać w dużej salaterce lub w oddzielnych miseczkach - gorący lub zimny posypany cynamonem. Do ryżu można dodać łyżkę brandy i żółtko utarte z cukrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 90.

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