
Pudding ryzowy (meksykański)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1938 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 oplukac, wsypac do dużej ilości osolonej wrzącej wody, gotowac 3 min.

Odcedzic.

2. W dużym garnku zagotowac mleko z odrobina soli, skorka cytrynowa i laska cynamonu. Wsypac ryż i gotowac na pol przykryty 15 min na małym ogniu.

3. Cukier rozpuszcic w małej ilości wody i dodac do ryżu. Wrzucic rodzynki, wlac

esencje waniliowa, wymieszac, przykryc i gotowac tak dlugo, az ryż wchlonie

całe mleko i bedzie miękki.

4. Ryż podawac w dużej salaterce lub w oddzielnych miseczkach - goracy lub zimny posypany cynamonem. Do ryżu mozna dodac łyżke 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)