

Rýžová kaše s ovocem

Ingredience:

Pro 4 osoby:

3 sáčky rýže (vysypat)

2 vanilkové cukry

3 lžíce cukru moučka

máslo

900 ml mléka

ovoce

Popis postupu:

Rýži propláchneme a vsypeme do vařící osolené vody. Dáme tolik vody, aby byla asi 3 centimetry nad hladinou rýže. Za občasného promíchání rýži vaříme asi 10 minut. Pak přebytečnou vodu slijeme a rýži zalijeme mlékem, nejlépe horkým. Za stálého míchání rýži dovaříme úplně doměkka. Přisypeme do ní 2 balíčky vanilkového cukru, 3 lžíce cukru moučka, kousek másla a promícháme. Krátce povaříme, odstavíme a necháme rýži nabobtnat a změkhnout. Na talíř servírujeme s čerstvým nebo kompotovaným oblíbeným ovocem.