

## Kulki ryżowe w malinowo-jeżynowym sosie



**ELISSA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Kulki ryżowe:

<b>ryż</b>	15 dag
<b>mleko</b>	500 mililitrów
<b>margaryna kostka</b>	10 dag
<b>cukier wanilinowy</b>	1 opakowanie
<b>cukier</b>	5 dag
<b>wiórki kokosowe</b>	2 dag
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżeczka

#### Sos:

<b>maliny świeże</b>	1.5 szklanki
<b>jeżyny</b>	0.25 szklanki
<b>cukier wanilinowy</b>	1 opakowanie
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>budyń waniliowy</b>	1 opakowanie
<b>woda</b>	200 mililitrów

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kulki ryżowe: Do garnka wlewamy mleko. Dodajemy margarynę. Całość doprowadzamy do wrzenia. Do garnka wrzucamy woreczek ryżu. Gotujemy przez około 20 minut do miękkości. Ryż wyciągamy z woreczka i przekładamy do miski. Gorący ryż mieszamy z cukrem i cukrem waniliowym. Chwilę go studzimy, aby był letni. Do letniego ryżu wsypujemy wiórki kokosowe i dodajemy sok z cytryny, mieszamy. Z ryżu formujemy kulki i odkładamy je stężenia. Możemy wstawić je do lodówki.

2. Sos: Owoce przekładamy do garnka. Zalewamy je 100 ml wody i wsypujemy cukier oraz cukier waniliowy. Zagotowujemy. W szklance rozpuszczamy budyń w 100 ml wody. Wlewamy do gotujących się owoców. Mieszamy, aby wszystkie składniki się połączyły. Gotujemy przez chwilę. Zdejmujemy z ognia i chwilę studzimy, aby sos był letni.

3. Dekoracja: Do głębokich talerzy nakładamy porcję sosu i rozkładamy kulki ryżowe. Dekorujemy listkami melisy i odłożonymi malinami i jeżynami.

Gotowe! Smacznego!