

Mleczny ryż z jabłkami i cynamonem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż jaśminowy	500 gramów
mleko 3,2%	1 1/2 litra
jabłka	3 sztuki
cukier trzcinowy	3 łyżki
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
Goździki całe Prymat	4 sztuki
masło	3 łyżki
czekolada	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż, mleko i cukier zagotuj razem w dużym garnku. Następnie zmniejsz temperaturę, aby mleko się nie przypaliło.

Gotuj przez ok. 30 minut do momentu aż ryż będzie miękki, pamiętając o ciągłym mieszaniu.

Gdy ryż będzie prawie gotowy, przygotuj jabłka.

Na wyższej patelni lub w garnku rozpuść masło, dodaj pokrojone jabłka i goździki.

Mieszaj przez 5 minut, po czym dodaj cynamon i cukier. Ponownie wymieszaj, aż do rozpuszczenia cukru. Na koniec wyjmij goździki. Posiekaj czekoladę.

Gotowy mleczny ryż udekoruj jabłkami i posiekaną czekoladą.