

Ryż z truskawkami



GRASYLWIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	100-150 g
truskawki świeże	500 g
masło	2 łyżki
mleko	500-1000ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż wrzucamy na mleko i gotujemy dopóki nie stanie się miękki (lepszy do tego jest ryż kupowany w torebkach po 1 kg) nie taki w woreczkach.

Do gotującego się ryżu wrzucam ze dwie szczypty imbiru ,działa oczyszczająco na organizm :)

Jeżeli w trakcie gotowania wydaje nam się że ryż jest za gęsty ale jeszcze twardy dolewamy wody i mieszamy dalej gotując.

Kiedy jest już dostatecznie miękki dokładamy 2 łyżki masła i mieszamy nadal aż się zredukuje i zostanie gęsta masa.

Truskawki zwyczajnie miksujemy w mikserze dodając cukier ile kto lubi.

Ugotowany ryż rozkładamy na talerze i polewamy sosem truskawkowym.

Można również ryż wyłożyć na salaterki i schłodzić i podawać na zimno .