

## Ryż z cynamonem



### JULCIBK1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mleko</b>	1litr
<b>cukier</b>	25dag
<b>ryż</b>	10dag
<b>cukier waniliowy</b>	pół torebki
<b>cynamon</b>	
<b>sól</b>	
<b>mąka ryżowa</b>	1łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż umyj, zalej wodą i gotuj 10 minut. Odcedź, wlej mleko, dodaj szczyptę soli i cukier, gotuj, aż ryż będzie miękki. Mąkę rozprowadź w małej ilości wody, wlej do mlecznego ryżu, mieszając, podgrzewaj na małym ogniu jeszcze przez 2-3 minuty. Przypraw do smaku cukrem waniliowym, przełóż do miseczek i ostudź. Przed podaniem posyp cynamonem