

Ryż z kremem migdałowym



NATALIA/TUBISIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż

mleko 1 litr

migdały 25 dag

cynamon 0.5 łyżeczki

cukier 3 łyżki

szczypta soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Migdały musimy sparzyć i zdjąć z nich skórkę. Następnie mielimy je w mikserze lub ucieramy dodając kilka kropli wody. Mleko zagotowujemy i dodajemy do niego cukier, sól, cynamon i migdały. Wszystko razem mieszamy i gotujemy jeszcze przez 10 minut. Podajemy z ryżem.