

Ryż z truskawkami, tak po prostu :-)



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łyżeczki masła	2
szkl. wody	1
szkl. mleka	1
łyżeczki soli	1/2
laski wanilii	1/2
kg świeżych truskawek	1/2-3/4
szkl. cukru	1/3
łyżeczki mielonego cynamonu	1/2
łyżki soku z cytryny	1-2
kilka łyżeczek śmietany)	do dekoracji:
ryż długoziarnisty	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż bardzo dokładnie wypłukać w zimnej wodzie - aż ta będzie przezroczysta. Wsypać do rondła, dodać sól, 1 łyżeczkę masła i 1 szkl. mleka, zagotować. Następnie dodać mleko i przekrojoną wanilię, gotować na malutkim ogniu, pod przykryciem, aż ryż wchłonie cały płyn. Truskawki opłukać, osączyć, oderwać szypułki. Owoce zmiksować blenderem (kilka zostawić do dekoracji) dodając cukier, sok cytrynowy i cynamon. Z ryżu wyjąć wanilię i gorący albo ciepły nakładać do filiżanek wysmarowanych resztą masła i wykładać kopczyki na głębokie talerze. Dookoła nalać musu truskawkowego. Ozdobić kropelkami śmietany i plasterkami albo połówkami truskawek. Pyszne, lekkie danie!