

Śliwkowy pudding ryżowy



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż	100g/1 torebka
cukier	2 łyżki
cukier waniliowy	2 łyżeczki
masło	2 łyżki
woda	0,5 l
Goździki całe Prymat	1 łyżeczka
śliwki	300 renklody

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki wydrążamy, kroimy w kostkę.

Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy goździki, połowę śliwek i cukier. Dusimy do momentu aż cukier się rozpuści.

Wsypujemy ryż, mieszamy i smażymy chwilę tak, aby każde ziarenko ryżu stało się szkliste.

Dolewamy tyle wody by przykryć ryż, gotujemy na małym ogniu ciągle mieszając. Gdy płyn zostanie wchłonięty dolewamy kolejną porcję wody. Powtarzamy tę czynność do momentu aż ryż będzie miękki (ok.25-30min).

Pod koniec gotowania dodajemy resztę śliwek.

Podajemy na ciepło.