

Kajmakowe kulki z ryżu



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masła	8 dag
gorzkiej czekolady.	10 dag
herbatników	mała paczka
kajmak	50 dag
ryż preparowany	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku rozpuścić masło. Dodać połamaną na tafelki czekoladę, pokrojony baton Mars, kajmak i pokruszone herbatniki. Zagotować i dodać ryż preparowany. Gotować około 6 minut, cały czas mieszając. Lekko przestudzić i formować kulki. Schłodzić w lodówce.