

Kulki ryżowe w malinowo-jeżynowym sosie



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Kulki ryżowe:

ryż	15 dag
mleko	500 mililitrów
margaryna kostka	10 dag
cukier wanilinowy	1 opakowanie
cukier	5 dag
wiórki kokosowe	2 dag
sok z cytryny	1 łyżeczka

Sos:

maliny świeże	1.5 szklanki
jeżyny	0.25 szklanki
cukier wanilinowy	1 opakowanie
cukier	3 łyżki
budyń waniliowy	1 opakowanie
woda	200 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kulki ryżowe: Do garnka wlewamy mleko. Dodajemy margarynę. Całość doprowadzamy do wrzenia. Do garnka wrzucamy woreczek ryżu. Gotujemy przez około 20 minut do miękkości. Ryż wyciągamy z woreczka i przekładamy do miski. Gorący ryż mieszamy z cukrem i cukrem waniliowym. Chwilę go studzimy, aby był letni. Do letniego ryżu wsypujemy wiórki kokosowe i dodajemy sok z cytryny, mieszamy. Z ryżu formujemy kulki i odkładamy je stężenia. Możemy wstawić je do lodówki.

2. Sos: Owoce przekładamy do garnka. Zalewamy je 100 ml wody i wsypujemy cukier oraz cukier waniliowy. Zagotowujemy. W szklance rozpuszczamy budyń w 100 ml wody. Wlewamy do gotujących się owoców. Mieszamy, aby wszystkie składniki się połączyły. Gotujemy przez chwilę. Zdejmujemy z ognia i chwilę studzimy, aby sos był letni.

3. Dekoracja: Do głębokich talerzy nakładamy porcję sosu i rozkładamy kulki ryżowe. Dekorujemy listkami melisy i odłożonymi malinami i jeżynami.

Gotowe! Smacznego!