Ryż na mleku roślinnym

Cotakpachnie?

Polecane na: **desery, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ryż - 100 g
- mleko roślinne - 400 ml
- woda - szczypta
- jabłka - 2 szt.
- cynamon - szczypta
- masło - 1 łyżka
- syrop z agawy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wlać wodę i mleko, zagotować, wsypać ryż. Gotować na małym ogniu, często mieszając.

Po 10 minutach garnek zdjąć z ognia i odstawić na kilka minut (zostawić pod przykryciem), aby ryż wypił resztę mleka.

Jabłka umyć, obrać, pokroić w kostkę. Poddusić na maśle, doprawić cynamonem.

Ryż dosłodzić syropem z agawy, wymieszać, nakładać do miseczek, na wierzch nakładać konfiturę z jabłek. I wcinać pyszne, pełnowartościowe, ciepłe śniadanko. :)