





Ryż na mleczku kokosowym ze skyrem i owocami

 Renixx

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 3 porcje

Składniki:

ryż jaśminowy lub basmati - 1 szklanka
woda - 1 szklanka
mleczko kokosowe - 1,5 szklanka
erytrol lub syrop klonowy - 1-2 łyżeczka
sól - - szczypta

dodatki: -
mandarynki, kiwi, maliny (mrożone)
- - trochę
skyr waniliowy - 150 g
masło palone, miód, cynamon mielony - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż przepłukać zimną wodą. Do garnka wlać wodę i mleczko kokosowe, dodać szczyptę soli, wsypać ryż i zagotować. Zmniejszyć ogień do minimum, przykryć pokrywką i gotować do miękkości (podczas gotowania nie mieszać). Jeśli chcemy wersję słodką, pod koniec gotowania dodać erytrol lub syrop. Po ugotowaniu pozostawić na 5 minut pod przykryciem. Skyr wymieszać z malinami, dosłodzić do smaku. Ugotowany ryż wyłożyć na talerze, polać płynnym masłem i miodem. Oprószyć cynamonem i ułożyć porcję skyr z malinami, dodać owoce, podawać.