




Ryż na mleku kokosowym z owocami

 Renixx

Polecane na: [desery](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 3 porcje

Składniki:

ryż - 1 szklanka

mleko kokosowe z puszki - 400 ml

woda - 1 szklanka

ziarenka z laski wanilii - 1/4
łyżeczka

sól - - szczypta

syrop klonowy opcjonalnie - - do
smaku

dodatki: -

cynamon mielony, jagoda
kamczacka, banan, truskawki, miód
- - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż przepłukać pod zimną wodą (aż woda będzie klarowna). W garnku zagotować mleko kokosowe + wodę, wsypać ryż i szczyptę soli. Gotować na małym ogniu przez ok. 15–20 minut, (nie mieszać bo się będzie przypalał). Gdy ryż wchłonie płyn i stanie się miękki, dodać ziarenka z laski wanilii i opcjonalnie syrop klonowy. Gotować jeszcze 2–3 minuty, aż uzyskamy kremową konsystencję. Ugotowany ryż przełożyć do miseczek, oprószyć cynamonem, dodać pokrojone owoce i skropić miodem.