Ryż na mleku z jagodami

Dorota Rozbicka

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

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ryż basmati Bio Planet - 1 szklanka
- woda - 2 szklanka
- mleko roślinne np jaglane - 1 szklanka
- cukier brzozowy ksylitol - 1 łyżka
- miód akacjowy - 1 łyżka
- ekstrakt waniliowy - 1 łyżeczka
- jagody świeże lub mrożone - 1 szklanka

Dodatkowe info:

Ryż na mleku możecie przygotować wykorzystując swój ulubiony rodzaj ryżu: brązowy, długoziarnisty, arborio, basmati czy parboiled.

Ryż na mleku z jagodami zrobiłam nam dzisiaj na kolację - wszystkim bardzo smakował!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż płuczemy pod bieżącą wodą, wsypujemy do garnka, zalewamy wrzątkiem i gotujemy na wolnym ogniu aż ryż zmięknie i wchłonie wodę.

Do ryżu dodajemy mleko i gotujemy dalej aż ryż lekko się rozgotuje i wchłonie mleko.

Dodajemy wanilię i słodzimy do smaku.

Porcje ryżu przekładamy do miseczek lub szklaneczek, wierzch posypujemy jagodami,

dekorujemy listkiem mięty.