

Egipski ryż na mleku



Kuchnia: arabska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 10

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- ryż - 1 szklanka
- mleko - 500 ml
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier - 4 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1 płaska łyżeczka
- budyń waniliowy - 1 płaska łyżeczka

Opis przygotowania:

Zgodnie z opisem w filmiku:

- ryż ugotować w 2,5 szkl. wody,
- mąkę i budyń rozpuścić w 1/3 szkl. mleka,
- resztę mleka wlać do budyniu,
- do gorącego mleka z ryżem dodać rozpuszczoną wcześniej mąkę i budyń,
- dodać cukier,
- mieszać aż do zgęstnienia masy.

Gorący ryż na mleku przenieść do 4 miseczek, a po ostygnięciu wstawić do lodówki na co najmniej godzinę.

Egipski ryż na mleku dekorujemy orzechami, cynamonem, pistacjami lub kokosem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!