

Horký rýžový puding s jablky, ořechy a javorovým sirupem

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Už jen po přečtení názvu z tohoto receptu ucítíte zimního ducha. Uvařit si takový puding, sednout si s ním k nějaké vánoční pohádce a vychutnat si tu chvíli. A nebo jednoduše kdykoli, klidně i bez pohádky.



Ingredience

- 1 balení vanilkového Lipánka tradičního
- 230 ml plnotučného Jihočeského mléka
- 100 g kulatozrné rýže
- 40 g cukru
- špetka soli
- jablko
- 20 g pistácií
- 20 g lískových oříšků
- 20 g mandlí
- javorový sirup na dochucení dle chuti

Návod na přípravu:

Rýži vložíme do rendlíku společně s mlékem a cukrem. Na mírném plameni uvaříme do konzistence pudinku. Ještě teplé plníme do sklenic a posypeme jablkem nakrájeným na kostičky a směsí ořechů. Pokapeme javorovým sirupem dle chuti a servírujeme.