

Mléčná rýže s Jihočeský čerstvým plnotučným mlékem

🕒 40 minut

náročnost ●○○○

Ingredience

- 200 g kulatozrné rýže
- 700 ml Jihočeského čerstvého plnotučného mléka
- 40 g cukru
- 2 lžice másla
- kardamom, skořice
- med
- ovoce na podávání

Návod na přípravu:

Rýži propláchneme ve vodě. V kastrolu rozpustíme máslo a rýži na něm chvíli osmahneme. Poté rýži zalijeme polovinou mléka a přivedeme k varu. Teplotu plotny stáhneme a necháme ji na mírném plameni vařit. Rýži je třeba pravidelně míchat a přilévat postupně další mléko. Takto postupujeme, dokud není rýže zcela měkká, cca 30 minut. Dochutíme kardamomem a skořicí. Podávat ji můžeme s čerstvým ovocem a medem nebo třeba s kakaem.

Autorkou a fotografkou receptu je [Míša Poláková](#)

