

Rýže ze sladkého mlíčka Lipánek s krémem z Jihočeské zakysané smetany a Jihočeského tvarohu

🕒 35 minut

náročnost ●○○○



Ingredience (2 porce)

- 150 g rýže
- 500 ml sladkého mlíčka Lipánek
- špetka skořice
- 3 lžičky moučkového cukru
- 200 g tučného Jihočeského tvarohu
- 100 g Jihočeské tradiční zakysané smetany 18%
- šťáva z půlky citronu
- hrst drcených sušenek
- 4 jahody
- 4 ostružiny
- hrst máty
- hrst mini marshmallow

Návod na přípravu:

Do hrnce nasypeme rýži, zalijeme sladkým mlíčkem Lipánek, přidáme lžičku moučkového cukru, skořici a přivedeme k varu. Vaříme cca 25 minut do zhoustnutí. V misce smícháme Jihočeský tvaroh s Jihočeskou tradiční zakysanou smetanou, přidáme zbylý moučkový cukr a citronovou šťávu. Část máty nakrájíme najemno a smícháme s krémem. Jahody a ostružiny nakrájíme na čtvrtky, sušenky rozdrtíme. Rýží dáme do hlubokého talíře, ozdobíme ovocem, tvarohovým krémem, sušenkami a marshmallow.