

Mléčná kokosová rýže

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr 4 lžíce
- rýže 125 g
- kokosové mléko 200 ml
- sůl 1 špetka
- kiwi 2 ks
- polotučné mléko 300 ml
- máslo 1 lžička
- vaječný koňak 4 lžička
- řecký jogurt s mandlovou příchutí 2 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži vypereme a necháme okapat. Kiwi oloupeme a kulatou vykrajovací lžičkou na ovoce vytvoříme kuličky. Kokosové mléko promícháme s mlékem polotučným, přidáme špetku soli, cukr a zvolna přivedeme k varu. Do vroucího mléka vmícháme vypranou rýži a máslo a za občasněného promíchání dusíme při nejnižší teplotě přibližně 40 - 45 minut.

Takto připravenou sladkou rýži odstavíme, zakryjeme poklicí a necháme zcela vychladnout. Pak do rýže vmícháme řecký jogurt s mandlovou příchutí a necháme v lenici asi 2 hodiny rozležet.

Mléčnou kokosovou rýží rozdělíme na porce, přelijeme lžičkou vaječného koňaku, ozdobíme kousky čerstvého kiwi a podáváme.