

MLEČNI RIŽ S SADJEM



Sestavine:

- 1 l mleka
- 75 g drobno mletega sladkorja
- 200 g riža
- 2 žlici smetane
- malo vanilije
- 300 g malin
- 65 g sladkorja v prahu
- Sok $\frac{1}{2}$ limone

1. Mleko, drobno mleti sladkor in vanilij zmešamo v kozici. Vse skupaj segrevamo pri zmerni temperaturi, da zavre in nato zmanjšamo temperaturo.

2. Dodamo riž in dobro premešamo. Kuhamo pri nizki temperaturi 20-25 minut, pri čemer pogostokrat premešamo, da riž posrka vse mleko in postane mehak.
3. Ko riž postane mehak in posrka večino mleka, umešamo smetano. Pri nizki temperature grejemo, da riž ostane topel.
4. Maline in sladkor v prahu, limonin sok in 2 žlici vode damo v kozico ter zmešamo. Kuhamo pri srednji temperaturi, pri čemer občasno premešamo, da sadje postane mehko, sočno in podobno sirupu.
5. Mlečni riž nadevamo v kozice in ga prelijemo s sadnim kompotom, preden ga postrežemo.