

Mléčná rýže se skořicí a cukrem

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce skořice

1 l mléka

140 g mléčné rýže (kulatozrné)

4 lžíce cukru

2 vejce

kousek citronové kůry

Postup

Do mléka vsypeme rýži, špetku soli, citronovou kůru a vše pomalu přivedeme k varu. Za občasného míchání vaříme asi 25 minut. Poté vyjmeme citronovou kůru a do rýže vmícháme žloutky. Z bílků ušleháme tuhý sníh do kterého pomalu přisypáváme 2 lžíce cukru. Ušlehaný sníh přidáme do rýže. Zbýlý cukr smícháme se skořicí. Kaši rozdělíme na talíře a posypeme skořicovým cukrem. K pokrmu je vhodný švestkový nebo třešňový kompot.