

Pudding ryżowy

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [agnethia](#), dnia 15 Sierpnia 2012r. o 13:43

Tagi: [deser](#), [przekąska](#)

Rodzaj dania: [ciasta](#), [ciasteczka](#) [dania jarskie](#) [desery](#) [kasza](#), [ryż](#) [przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [fusion](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mleko	1	l	nabiał
płatki ryżowe	300	g	dodatki
cukier	100	g	dodatki
cynamon mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
wanilia laska	1	szt.	przyprawy i zioła
szafran	5	szt.	przyprawy i zioła
kardamon	1/3	łyżeczka	przyprawy i zioła
pistacje	1	garść	dodatki

Opis

Zagotować mleko z laską wanilii. Kiedy będzie wrzeć wyjąć wanilię przeciąć i dodać do mleka same pestki. Na gotujące się mleko wsypać ryż, cukier, cynamon, kardamon i szafran, gotować aż zgęstnieje. Przełożyć do pucharków, udekorować orzeszkami pistacjowymi. Podawać na ciepło ale dobrze smakuje też schłodzony



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: tak
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 50min.
 Cena: całej potrawy: 10zł PLN jednej porcji: 1,40 PLN
 Liczba kalorii: całej potrawy: 1500 kcal jednej porcji: 340 kcal