

Rýžová kaše

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rýži uvaříme ve vodě doměkka, scedíme a přidáme mléko, vanilkový cukr a podusíme. Dále přidáme sladidlo, lehce osolíme a přimícháme želatinu. Rýži necháme vychladnout. Poté přidáme polovinu dávky nešlehané smetany a polovinu ušlehané smetany. Lehce promícháme, naplníme do misek a necháme vychladnout. Připravenou rýžovou kaši pokapeme džemem.

Ingredience

- **Rýže dlouhozrná 400 g** - 200 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 12 g
- **Želatina potravinářská 20 g** - 16 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 400 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g** - 25 g
- **Cukrex, 500 g** - 6 g

