

Rýžová kaše s kakaem

Počet porcí: 7

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vanilkové cukry a mléko nalijeme do kastrůlku, přivedeme téměř k varu, nasypeme rýži a pozvolna vaříme. Často mícháme, rádo se to připaluje a hlavně průběžně doléváme mléko, dokud není rýže měkká. Posypeme kakaem, cukrem a polijeme máslem.

Ingredience

- **Holandské kakao 100 g** - 20 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 40 g
- **Cukr moučka** - 30 g
- **Rýže dlouhozrná 1 kg** - 500 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 1500 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g

