

Sladký risolino dezert

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rýžové těstoviny uvaříme podle návodu. Poté je slijeme, důkladně propláchneme studenou vodou a scedíme.

Přesypeme těstoviny do menší misky a přidáme tvaroh. Pořádně zamícháme a poté osladíme dle chuti. (Postačí trocha třtinového cukru.) Dále si nakrájíme omyté jahody na poloviny nebo čtvrtiny (dle velikosti). Čerstvé borůvky lehce pomačkáme vidličkou. Všechny ingredience naskládáme na talíř podle obrázku.

Ingredience

- **Jahody** - 300 g
- **Cukr krystal** - 40 g
- **Borůvky** - 300 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 250 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové RISOLINO Premium 300 g - FUSILLI YELLOW** - 300 g

