

Rýžová kaše s GOU QI ZI a jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Ravena



Suroviny

Porce: 2

- Rýže 40 g
- sojové mléko 4 dl
- GOU QI ZI 2 lžíce
- čerstvé jahody 5 ks
- máta 1 snítka
- mátový čaj 3 dl
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: USA

Počet porcí: 2

Postup:

Rýži rozvaříme do měkka v sojovém mléce, přidáme špetku soli, 2 lžíce GOU QI ZI a povaříme po dobu dalších pěti minut. Poté hotovou kaši ozdobíme a doplníme jahodami a přidáme lístek máty. Pokrm zapijíme mátovým čajem.

Poznámka:

Pro ty, kteří neznají, nejprve představíme GOU QI ZI - jedná se o východní bylinu, kterou lze použít jednak jako dochucovadlo nebo koření.