

Rýžová kaše s ananasem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 100 g
- ananas 100 g
- máslo 30 g
- mléko 500 ml
- cukr 2 lžíce
- vanilkový lusk 1.2 ks
- kokos 50 g
- granátové jabko 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rýži propláchneme pod tekoucí studenou vodou a předvaříme v lehce osolené vodě
2. Do hrnce nalijeme mléko, přidáme vanilkovou dřev, máslo, vmícháme předvařenou rýži a dovaříme ji, aby byla úplně měkká až krémovitá a nakonec ji osladíme
3. Oloupaný ananas nakrájíme na drobné kostičky
- 4 Do pohárů nebo sklenic klademe vždy vrstvu rýže, pak ananas a postup opakujeme dokud není pohár plný.
5. Ze zralého granátového jablka vyjmeme semínka a poháry jimi rovnoměrně ozdobíme a dozdobíme plátky kokosu.