

Rýžová kaše s medem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hřebíček 4 ks
- mletá skořice 1 ks
- voda 1 l
- šafrán 1 ks
- nasekané mandle 100 g
- rýže 250 g
- med 120 g
- kůra a šťá 1/2 citron 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Bosna a Hercegovina

Počet porcí: 1

Postup:

Dáme vařit vodu s medem. Když přejde voda varem, seberme pěnu. Přisypeme rýži a vaříme ji do změknutí. Před koncem varu přidáme citronovou šťávu, kůru, šafrán a hřebíček.

Hotovou kaši nalijeme do misek, necháme vychladnout, posypeme mandlemi, skořicí a můžeme podávat.