

Mléčná rýže se švestkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- švestky 500 g
- kulatozrná rýže 350 g
- máslo 1 lžíce
- cukr krupice 150 g
- mléko 750 ml
- mandlové lupínky 100 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mandlové lupínky opražíme dozlatova na suché pánvi nebo v troubě na pečícím papíru. Mléko osolíme, přivedeme k varu, vsypeme rýži a na mírném ohni uvaříme doměkka.

Švestky zatím vypeckujeme a na pánvi rozpustíme máslo. Když začne máslo pění a vonět, rozložíme do něj švestky řeznou stranou dolů. Přisypeme cukr a pomalu dusíme asi 5 minut. Hotové švestky promícháme s rýží a jednotlivé porce posypeme mandlemi.

Mléčnou rýži se švestkami můžeme podávat podle chuti teplou i studenou. U nás ale mléčná rýže se švestkami vychladnout nestihne.

