

Kořeněná rýžová kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 200 g
- Mléko 1 l
- Krupicový cukr 100 g
- Mletý zázvor 1 lžička
- Máslo 2 lžíce
- Javorový sirup 60 ml
- Rum 2 lžíce
- Mletá skořice 1 lžička
- Vaječné věnečky 12 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži, mléko, cukr a mletý zázvor smíchejte ve středně velkém hrnci a přiveďte k varu. Plamen snižte na minimum a přiklopené nechte vařit 25-30 minut, aby rýže krásně změkla. Občas promíchejte. Máslo nechte rozpustit v pánvičce, sejměte z ohně, smíchejte s javorovým sirupem, rumem a skořicí. Rýži rozdělte na talíře, přelijte ochuceným máslem, navrch rozdrobte sušenky a ihned podávejte.