

Rýžový pudink se skořicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Bílá rýže 200 g
- Mléko 1 l
- Voda 200 ml
- Vanilkový pudinkový prášek 2 balení
- Vanilkový cukr 1 ks
- Cukr krupice 4 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Švestky a hrušky 1 hrst
- Mletá skořice 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do hrnku nalijeme 200 ml mléka, zbytek do většího hrnce spolu s vodou a zahříváme. Rýži na sítku propereme v horké vodě, necháme okapat, nasypeme do horkého mléka v hrnci a za občasného míchání vaříme do změknutí. Trvá to asi 25 minut, ke konci vaření vznikne hustá kaše. V hrnku s mlékem rozmícháme vanilkový cukr a oba pudinky. Až je rýže měkká (zjistíme ochutnáním), přilijeme do hrnce obsah hrnku, přidáme cukru podle chuti, máslo, skořici a za stálého míchání povaříme asi dvě minuty. Odstavíme. Bábovkovou formu vyložíme potravinářskou folií. Na dno urovnáme trochu pudinkové rýže, naskládáme ovoce, přikryjeme další vrstvou rýžovo-pudinkové kaše, znovu ovoce a

přikryjeme zbytkem. Povrch uhladíme, necháme vychladnout a uložíme do ledničky. Ztuhlý vychlazený dezert vyklopíme, sloupneme folii, lehce poprášíme skořicí a nakrájíme na porce.