



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Ryż ze śmietaną i dżemem

Do ugotowanego ryżu można dodać utarte żółtko

Składniki:

- ryż , 30 dag
- mleko, 1 szkl.
- masło, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- dżem, 12 dag
- śmietana, 20 dag
- cukier puder, 10 dag
- cukier wanilinowy, 0.5 szt.

Sposób przygotowania:

Ryż wypłukać w gorącej wodzie, odcedzić, włożyć do wrzącej wody z mlekiem (tyle samo wody co mleka), osolić; ugotować na sypko. Następnie wymieszać z cukrem (odłożyć 2 łyżeczki cukru do śmietany) i ostudzić. Śmietanę ubić z cukrem i cukrem waniliowym. Ryż podawać na zimno, polewając każdą porcję śmietaną i dekorując dżemem.

