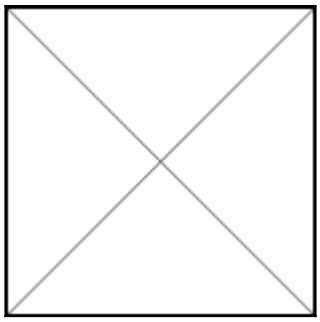

Tekst i zdjęcie: **Natalak** - Kuchcik (70)

Pudding ryżowy z rabarbarem

Kolejny pudding z najlepszym dodatkiem do deserów na świecie- RABARBAR!

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: trzy

Składniki:

- ryż , 1 szkl.
- mleko 2,0 % , 2 szkl.
- cukier wanilinowy, 2 łyżk.
- rabarbar, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Ryż i cukier wsypać do rondelka, wlać mleko. Całość doprowadzić do delikatnego wrzenia i mieszać drewnianą łyżką aż ryż zmięknie oraz wchłonie mleko (ok. 15 minut). Do osobnego garnuszka wsypać cukier, wlać łyżkę wody oraz dodać pokrojoną w kostkę połowę rabarbaru. Podgrzewać aż owoce puszczą sok i cały nabierze ładnego koloru, przecedzić. Do tego samego garnuszka wlać przecedzony sok, dodać pozostałą część rabarbaru pokrojoną w kostkę. Podgrzewać na małym ogniu aż rabarbar zmięknie, ale zachowa ładny kształt, ewentualnie dosłodzić. Pudding przełożyć do naczynek i ozdobić rabarbarem w syropie.