



MLEČNI RIŽ

SESTAVINE

- 1 L POLNOMASTNEGA MLEKA
- 125 G OKROGLOZRNEGA RIŽA
- 50 G SLADKORJA
- 2 VREČKI VANILJEVEGA SLADKORJA
- MALO RJAVEGA SLADKORJA ALI CIMETA
- ŠČEPEC SOLI

ZA 4 OSEBE

TEŽAVNOST



POTREBŠČINE



1

SPLAKNI LONEC POD MRZLO VODO, NATO POD PIPO OPERI RIŽ IN GA ODCEDI.

MED MEŠANJEM Z LESENO KUHALNICO ZAVRI MLEKO.

2

RIŽ IN SOL STRESI V MLEKO IN NA ZELO ŠIBKEM OGNJU KUHAJ 40 MINUT. REDNO MEŠAJ, DA SE TI RIŽ NE PRISMODI.

NASVET: KUHAJ V ODPRTI POSODI BREZ POKROVKE.

3

KO JE RIŽ KUHAN, MU PRIMEŠAJ SLADKOR IN VANILJEV SLADKOR.

UGASNI OGENJ IN PUSTI RIŽ NEKAJ MINUT POČIVATI V LONCU, DA SE NAPNE.

4

RAZDELI MLEČNI RIŽ V 4 SKODELICE.

PREDEN POSTREŽEŠ, LAHKO MLEČNI RIŽ POTRESEŠ Z RJAVIM SLADKORJEM ALI CIMETOM.