Sladká rýže s pudinkem, meruňkami a Tradičním Lipánkem



70 minut náročnost ●●○○

Sladká rýže s Lipánkem a meruňkami pohladí hned po ránu vaše chuťové buňky. Sacharidová snídaně, kterou si zamilujete.

Ingredience

- 400 g rýže
- špetka soli
- 1,5 l Jihočeského mléka
- 80 g Jihočeského másla
- 2 balení vanilkového pudinku
- 180 g cukru
- meruňky
- 2 balení tradičního Lipánka

Návod na přípravu:

Rýži propláchneme, přilijeme cca litr Jihočeského mléka, cukr, sůl a vaříme do změknutí. Dle potřeby doléváme mléko v průběhu vaření. Po uvaření přidáme Jihočeské máslo a promícháme. Při chladnutí kaše je třeba ještě dolévat mléko, aby příliš nezhoustla. Mezitím si dle návodu uvaříme pudinky, které poté vmícháme do rýže. Meruňky pokrájíme na menší kousky. Zapékací misku vyložíme pečicím papírem a střídavě vrstvíme rýžovou kaši a pokrájené meruňky. Přiklopíme a pečeme při 180 °C 35-40 minut. Podáváme s tradičním Lipánkem a ovocem.