

ryż ananasowy z miętą



Autor: **justa_kitchen**
Przepisów: **238** Ocena: **2700**



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- torebka ryżu białego
- 200 ml kremówki
- pół ananasa
- 2 łyżki cukru brązowego
- trochę pistacji, goji i nasion chia
- syrop miętowy i mięta
- melon
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotuję pod przykryciem /bez worka/ w lekko posolonej i osłodzonej wodzie /półtorej porcji wody w stosunku do ryżu/. Po około 10 minutach zalewam kremówką. Minimalizuję płomień, intensywnie mieszam i czekam, aż zrobi się gęsto-kleista masa. Ananasa obieram, kroję w kostkę i blenduję na mus. Ryż zdejmuję z gazu. Studzę. Dodaję musu ananasowego. Z melona wycinam kulki. Siekam pistacje. Posypuję ryż, dodając chia i goji. Polewam miętowym syropem. Koronuję świeżą miętą.

Twoje notatki do przepisu: