ЗАКУСКА

Млечен ориз с малини



Кремообразен млечен ориз с пресни малини - нежна и питателна закуска, която малчуганите обожават.

Подготовка: 5 мин **Готвене:** 25 мин **Общо:** 30 мин
Порции: 2 **Възраст:** Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти

Съставки

- 80 гр. ориз
- 400 мл. прясно мляко
- 100 мл. вода
- 100 гр. пресни малини

Начин на приготвяне

1. Измийте ориза под студена вода, докато водата стане прозрачна.
2. В тенджера поставете ориза и водата. Изчакайте да кипне на среден огън.
3. Намалете огъня на минимум и варете покрито 10 минути.
4. Добавете млякото и разбъркайте внимателно.
5. Варете на тих огън 15 минути, като бъркате от време на време.
6. Свалете от огъня и оставете да се охлади леко.
7. Поднесете в купичка, украсена отгоре с пресни малини, разрязани наполовина или намачкани.

Съхранение

- Съхранявайте в хладилник до 3 дни в плътно затворен съд.
- Преди повторна консумация разбъркайте и по желание добавете малко топло мляко.

Съвети

- Можете да добавите щипка ванилия за аромат.
- Поднесете топъл или охладен според предпочитанията на детето.
- Ако искате по-сладък вкус, добавете половин намачкан банан, след като свалите ориза от огъня.