

Rýžový puding pro děti

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

150 g	rýže
1 hrnek	voda
1 ks	vanilkový lusk
1 l	polotučné mléko
4 lžíce	med
1 lžička	strouhaná citronová kůra
1/2 citron	citronová šťáva
na ozdobu	džem nebo marmeláda



Postup přípravy

Rýži zalijeme vodou, přidáme celý vanilkový lusk a vaříme zvolna, dokud se voda téměř neodpaří. Poté začneme do rýže po částech přilévat mléko (další naběračku přidáme vždy, když se předchozí vařením vstřebá) a vaříme zvolna asi půl hodiny, dokud se rýže nezmění na kaši. Odstavíme z ohně a vyndáme vanilkový lusk. Podélně jej rozřízneme a vydlabeme dužinu. Do pudingu vmícháme med, nastrouhanou citronovou kůru, citronovou šťávu a vydlabanou vanilkovou dřev. Rýžový puding rozdělíme do misek a oblíbeným džemem nebo marmeládou vytvoříme usměvavý obličej. Ihned podáváme.