

Ryżowy pudding z rabarbarem i truskawkami

Angielski deser

 Czas na High: 3

 Czas na Low: 4-5

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Ryż długoziarnisty, 100 g
- Mleko, 1 l
- Cukier trzcinowy, 60 g 4 łyżki
- Truskawki, 200 g
- Rabarbar, 4 łodygi
- Cynamon, ¼ łyżeczki
- Masło, 1 łyżka
-



Wykonanie:

Posmaruj masłem naczynie wolnowaru Crock-Pot i przełóż do niego ryż, mleko i 60 g cukru trzcinowego. Gotuj pudding na funkcji high przez 3 godziny lub low przez 4-5 godzin.

Truskawki umyj, usuń ogonki i pokrój na połówki. Rabarbar opłucz i pokrój na małe kawałki. Do rondla wsyp 4 łyżki cukru trzcinowego, cynamon oraz truskawki i rabarbar. Przesmaż przez 10 minut. W tym czasie rabarbar zmięknie a truskawki puszczą sok.

Gotowy pudding nakładaj do miseczek i podawaj z gorącym sosem.

Przepis Darka Kuźniaka