

Pohár s krémem z černé rýže, rakytníkové drti se semínky a domácím pribináčkem

Suroviny (4 osoby):

200 g černé rýže
500 ml kokosového mléka
40 g quinoy
80 g para ořechů
80 g pekanových ořechů
80 g sušených meruněk
ovoce k podávání (jahody, borůvky, maliny atd.)



Suroviny na pribináček:

250 g polotučného tvarohu
150 ml zákysu nebo bílého jogurtu
1 vanilkový cukr

Postup:

1. Rýži propláchněte, vařte se špetkou soli ve dvojnásobném množství vody cca 40 minut. Občas promíchejte.
2. Přilijte kokosové mléko (100 ml si nechte stranou na podávání) a ochuťte dle vlastního uvážení, např.: datlovým sirupem, quinoou, sušeným ovocem, ořechy atd.
3. V misce si smíchejte suroviny na pribináček (množství vanilkového cukru dejte dle vlastní chuti).
4. Do misek nalijte střídavě vystydnutý rozvar z rýže a pribináček.
5. Dozdobte čerstvým ovocem.

Přejeme Vám dobrou chuť!