Mléčná rýže se skořicí

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 litr	mléko
250 g	kulatozrnná rýže
2 až 4 lžíce	cukr nebo jiné sladidlo
1 lžíce	máslo
1 lžíce	mletá skořice
hrst	mandle (popř. jiné ořechy)



Postup přípravy

Rýži propláchneme pod tekoucí vodou a dáme spolu s mlékem do nepřilnavého hrnce (se silným dnem). Při nízké teplotě vaříme asi 40 minut (bez pokličky), přičemž čas od času zamícháme. Když je rýže dostatečně rozvařená a mléko vyvařené, přidáme máslo. Hotovou mléčnou kaši přendáme do misek, posypeme mletou skořicí a přesypeme mandlemi i jinými oblíbenými ořechy. Ihned podáváme.