Rýžový puding s tuzemákem

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

70 g	rozinky
8 lžic	tuzemák
200 g	sypaná rýže (nejlépe kulatozrnná - např. Varoma)
1 litr	mléko (1/2 litru do rýže + 1/2 litru do pudingu)
1 balíček	vanilkový puding
	třtinový cukr nebo med
	skořice mletá



Postup přípravy

Rozinky propláchneme, zalijeme tuzemákem a necháme odležet. Ve středně velkém hrnci si uvaříme rýži s mlékem doměkka. V dalším hrnci si podle návodu uvaříme vanilkový puding, který poté vmícháme do mléčné rýže. Rýžový puding osladíme třtinovým cukrem nebo medem, přidáme rozinky s tuzemákem a vše dobře promícháme. Nakonec posypeme mletou skořicí a ihned podáváme.