



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

## SUTLIJA(Š) ILI RIŽA NA MLIJEKU

### SASTOJCI:

150g riže

400ml vode

350ml kokosovog mlijeka

100g meda

20g vanilin šećera ili 1 mahuna vanilije

### JOŠ:

cimet



### POSTUPAK:

Rižu, med i vaniliju staviti u vodu i početi kuhati. Nakon desetak minuta kada riža počne mekšati dodati kokosovo mlijeko. Povremeno miješati dok se riža ne skuha. Izliti u zdjelice i staviti na hlađenje. Prije posluživanja, po želji posuti cimetom.

### NAPOMENE:

- Umjesto kokosovog, možete koristiti bilo koje drugo mlijeko
- Što se mlijeka tiče, koristila sam kokosovo, ali baš mlijeko, ne napitak. Mlijeko je gušće. Budete li koristili napitak, sigurno će vam trebati manje vode, a i sve ukupno manje tekućine
- Umjesto klasičnog bijelog šećera koristila sam med, a zaslađivač stvarno možete dodati po svom izboru: šećer, smeđi šećer, med, javorov sirup, sirup od agave itd
- Rižu nemojte raskuhati čekajući da popije svu tekućinu. Neka ostane *al dente*. Bez brige, popiti će je tijekom hlađenja. S tim da, napisala sam da osobno volim da bude malo rjeđe, odn. da riža na kraju ne bude suha. Ovisno o tome što više volite, dodajte manje ili više tekućine
- Od dodataka, koristila sam samo cimet posut po hladnom desertu. Isto tako, u tek skuhanu možete koristiti datulje, brusnice, sjeckane bademe, pire od voća ili sitno sjeckano, komadiće čokolade itd, ali meni osobno je najdraži kao tzv. original

Dobar tek!